

असाधारण EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i) PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 144]

नई दिल्ली, बहस्पतिवार, पार्च 29, 2012/चैत्र 9, 1934

No. 144]

NEW DELHI, THURSDAY, MARCH 29, 2012/CHAITRA 9, 1934

कृषि मंत्रालय

(कृषि एवं सहकारिता विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 29 मार्च, 2012

सा.का.नि. 262(अ).— मुसाले श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2012 के निम्निलिखित प्रारूप को जिनको केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शिंक्यों का प्रयोग करते हुए, मसाले श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2005 को उन बातों के सिवाय अधिक्रमण करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया हो या किए जाने का लोप किया गया था, बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से, जिसको भारत के राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, पैतालीस दिन की अविध की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा;

- 2. कोई व्यक्ति, जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में ऊपर विनिर्दिष्ट अविध के भीतर कोई सुझाव देना चाहता है, वह उन्हें भारत सरकार के कृषि विपणन सलाहकार, विपणन एवं निरीक्षण निर्देशालय, प्रधान कार्यालय, सी.जी.ओ. काम्पलैक्स, एन०एच-IV, फरीदाबाद (हरियाणा) 121001 को भेज सकता है, जो उसे केन्द्रीय सरकार के विचार के लिए भेजेगा ।
- सभी आक्षेपों या सुझावों, जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार विनिर्दिष्ट अविध के अवसान से पूर्व प्राप्त हो सकेगें, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा ।

प्रारूप नियम

- ा. संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारम्भ :- (1) इन नियमों का सक्षिप्त नाम मसाले श्रेणीकरण और चिहाकन नियम, 2012 है ।
 - (2) यह जिम्निलिखित मसालों (साबुत और चूर्ण) को लागू होंगे, अर्थात् :-
 - (क) हल्दी
 - (ख) मिर्च
 - (ग) काली मिर्च
 - (घ) इलायची
 - (इ) बड़ी इलायची
 - (च) धनिया
 - (छ) अदरक
 - (ज) जीरा
 - (झ) **काला औरा (कहाँजी)**
 - (对) **税**
 - (ट) मेथी
 - (ठ) अजमोदा बीज
 - (3) ये राजयत्र में उनके प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे ।
 - परिक्षाषाए :- इन नियमों में, जब तक कि सदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो.
 - (क) "कृषि विपणन सलाहकार" से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है;
 - (ख) "प्राधिकृत पैकर" से ऐसा व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय अभिप्रेत है जिसे इन नियमों के अधीन श्रेणी मानकों और विहित प्रक्रिया के अनुसार मसालों का श्रेणीकरण और उन्हें चिह्नांकन करने के लिए प्राधिकार प्रमाण पत्र अनुदत किया गया है;
 - (ग) "प्राधिकार प्रमाण पत्र" से किसी व्यक्ति या व्यक्तियों के किसी निकाय को मसालाँ(सायुत और चूर्ण) का श्रेणीकरण और चिह्नांकन चिह्नांकन करने और उन पर श्रेणी अभिधान चिह्नांकन के लिए प्राधिकृत करते हुए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम,1988 के उपवर्धों के अधीन जारी किया गया प्रमाण पत्र अभिग्रेत है.
 - (घ) "साधारण श्रेणीकरण और चिह्नाकन नियम "से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नाकन) अधिनियम, 1937 (1937 की धारा 1) की धारा 3 के अधीन बनाए गए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नाकन दियम, 1988 अभिप्रेत हैं;
 - (5) "श्रेणी अभिधान चिह्न" से नियम 3 में विनिर्दिष्ट एममार्क अधिचिह्न आंक्षेप्रेत हैं.
 - (च) "अनुसूची" से इन नियमों के साथ सलग्न अनुसूची अभिप्रेत है।
 - 3. श्रेणी अभिधान चिह्न :- श्रेणी अभिधान चिह्न में ऐसा "एगमार्क अधिकार चिह्न" होगा जिसमें प्राधिकार प्रमाणपत्र की संख्या, "एगमार्क" शब्द वस्तु का नाम और अनुसूची । में वर्णित के सदश श्रेणी अभिधान से मिलकर बनेगा, होंगे ।
 - 4. श्रेणी अभिधान :- मसालों की क्वालिटी को उपदर्शित करने के लिए श्रेणी अभिधान अनुसूची 2 से 32 में श्रेणी अभिधान के लिए मानदड स्हम्भ । में वर्णित रूप में होंगे ।
 - 5. क्वालिटी: इन नियमों के प्रयोजनों के लिए, मसालों की क्वालिटी अनुसूची 2 से 32 में दिए गए अनुसार होगी।

- 6. पैंकिंग करने की पद्धति -(1) मसाले (साबुत और पूर्ण) को नए साफ और मूखे जूट के थेलो, पेपर यैलौं, खाद्य ग्रेड सामग्री के आंतरिक लाइनिंग लगे कपड़े के थैलौं या पोली वोवन यैलौं पोली पाउँच, उच्च सघनता पोली ऐक्सिलीन (एच डी पी ई) थैलौं या ऐसी किसी दूसरी पैंकिंग सामग्री में जो कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अनुमौदित हो, पैक किया जाएगा ।
- (2) पैंकिंग सामग्री, कीटों या फफ्द सद्षण से मुक्त होगी और अन्य कोई विषेले पदार्थ या अवाछनीय गंध या उत्पाद के सुवास से मुक्त होगी ।
- (3) मसाले (साबुत और चूर्ण) विधिक मापविज्ञान (पैक की गई यस्तु) नियम. 2011 में किए गए उपबर्धों के अनुसार या कृषि विपणन सलाहकार द्वारा समय-समय पर जारी अनुदेशों के अनुसार पैक आकारों में पैक किए जाएंगे ।
- (4) प्रत्येक पैकेज में समान प्रकार के और समान किस्म के उद्भव तथा श्रेणी अभिधान के मसाले (साबुत और चूर्ण) होंगे । पैकेज में अंतर्विष्ट सामग्री (यदि विद्यमान हो) का दृश्यमान भाग पैकेज की समूची सामग्री का प्रतिविधित्य करेगा ।
- (5) समान लॉट या बैच के छोटे पैक आकारों की श्रेणीकृत सामग्री और श्रेणी को श्रेणी अभिधान चिह्न के साथ उसके सम्पूर्ण ब्यौरों सहित मास्टर आधान में पैक किया जा सकेगा
- (6) प्रत्येक पैकेज सुरक्षित रूप से बंद और महुरबंद किया जाएगा जिससे उसके बिखराव को रोका जा सकै ।
- (7) पैकेज के भीतर लगाई गई सामग्री नई साफ और वैसी क्वालिटी की होनी चाहिए जिससे उत्पाद को बाह्य या आंतरिक क्षति न पहुंचे ।
- (8) सामग्री के ऊपर व्यापार विनिर्देशन दर्शाने वाला कागज या मुहर लगाने की अनुमित दी जा सकती है परन्तु मुद्रण या लेबलिंग विषरहित स्थाही या गाँद से किया गया हो ।
- 7. चिह्नांकन और लेबलिंग की विधि:- (1) श्रेणी अभिधान चिह्न प्रत्येक पैकेंज पर कृषि विपणन सलाहकार या साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 11 के अनुसार इस निमित उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित रीति से सुरक्षित रूप से चिपकाया जाएगा या मुद्रित किया जाएगा ।
 - (2) प्रत्येक लेबल या पैकेज पर श्रेणी अभिधान चिह्न के अतिरिक्त निम्नलिखित विशिष्टियां स्पष्टतः और षहचाने जाने योग्य रूप में चिह्नाकित की जाएगी अर्थात -
 - (क) प्राधिकृत पैकर का नाम और पता
 - (ख) पैकिंग या प्रसस्करण का स्थान
 - (ग) पैक किए जाने की तारीख
 - (घ) मूल देश (वैकल्पिक)
 - (g) लॉट या बैच संख्या या कोड सख्या.
 - (च) श्रेणी;
 - (छ) किस्म (वैकल्पिक):
 - (ज) प्रकार (जहां लागू हों) :
 - (झ) फसल का मौसम (केवल लाल मिर्चों की दशा मैं)
 - (ञ) शुद्ध मात्राः
 - (c) अधिकतम खुदरा मूल्य (सभी करों सहित)
 - (ठ) मास वर्ष से पूर्व उपभोग के लिए सर्वोत्तम,

- (इ) विधिक माप विज्ञान (पैक की गई वस्तु) नियम. 2011. खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम. 2006 या कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा जारी अनुदेशों के अनुसार कोई अन्य विशिष्टियां।
- (3) पैकेजों पर चिह्नांकन के लिए प्रयुक्त स्याही ऐसी होगी जो उत्पाद को संदृषित न कर सके.
- (4) प्राधिकृत पैकर, कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी का पूर्व अनुमोदन अमिप्रास करने के पश्चात, श्रेणीकृत पैकेजों पर अपना प्राइवेट व्यापार चिह्न या व्यापार ब्राइ चिह्नांकित करेगा । परन्तु वह इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों पर लगाए श्रेणी अभिधान चिह्न द्वारा उपदर्शित क्वालिटी से मिन्न क्वालिटी उपदर्शित न करता हो ।
- प्राचिकृत प्रमाण-पत्र की विशेष शतैं:-

साधारण श्रेणीकरण और चिह्नंकन नियम के नियम 3 के उपनियम (8) में विनिर्दिष्ट शर्तों के अतिरिक्त निम्नलिखित शर्तें इन नियमों के प्रयोजन के लिए जारी प्रत्येक प्राधिकार प्रमाण-पत्र की विशेष शर्तें होंगी, अर्थात:-

- (1) प्राधिकृत पैकर, मसाले (साबुत और चूर्ण) की क्वालिटी का परीक्षण करने के लिए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 9 के अनुसार कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित अर्हित रसायनज्ञ द्वारा प्रबंध की जा रही अपनी स्वयं की प्रयोगशाला स्थापित करेगा या किसी अनुमोदित राज्य श्रेणीकरण प्रयोगशाला या सहकारी या संगम प्रयोगशाला या निजी वाणिज्यिक प्रयोगशाला में पहुंच रखेगा:
- (2) परिसरों को स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छता की दशाओं के साथ उचित संवातन तथा अच्छे प्रकाश व्यवस्था में रखा जाएगा । इन संक्रियाओं में लगे हुए कार्मिकों का अच्छा स्वास्थ्य होगा और वे किसी संचारी संसर्गी या संक्रामक रोग से मुक्त होंगे:
- (3) परिसरों में पक्के फर्श वाली पर्याप्त अंडारण सुविधाएं होंगी और वे कृन्तक और कीटों के उत्पीड़न से मुक्त सुंगे ।
- (4) प्रा**धिकृत पैकर और अनुमो**दित रसायनज, परीक्षण, श्रेणीकरण, पैकिंग, चिह्नांकन, सीलबंद और अभिलेखों के अनुरक्षण संबंधी कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत अन्य कोई अधिकारी द्वारा इस निमित्त समय-समय पर जारी सभी अनुदेशों का अनुपालन करेंगे ।

अनुसूची-1 (नियम 3 देखें)

(एगमार्क अधिचिद्ध का डिजाइन)



वस्तु	का	नाम	,,,	••••	 • • • •	• • •	 	 ٠.	
श्रेणी			••••		 •••		 	 	

अनुसूची-2

(नियम 4 देखिए)

हल्दी (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यांसिटी

क्यातिटी										
. l	वि	शेष अभिलक्षण (१	रतिशत भार/ भ ार	द्वारा)						
कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्यनिक बाह्य पदार्थ	त्रुटिपूर्ण प्रकंद	आर्द्धता	शुष्क भार के आधार पर हल्दी के अंश	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ	लंड क्रोमेट टेस्ट				
(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम) (अधिकतम)		(ल्यूनतम)	(अधिकतम)					
(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)				
0.30	0.10	3.0	11.0	3.0	0.20	नकारात्मक				
0.70	0.30	5.0	12.0	2.0	0.50	नकारात्मक				
	पदार्थ (अधिकतम) (2) 0.30	कार्यनिक बाह्य पदार्थ पदार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) 0.30 0.10	कार्यनिक बाह्य पदार्थ पदार्थ पदार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (२) (३) (४) (०.30 (०.10 (3.0)	कार्यनिक बाह्य अकार्यनिक बाह्य पदार्थ पदार्थ पदार्थ पउदार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (उधिकतम) (उधिकतम) (उधिकतम) (उधिकतम)	कार्बनिक बाह्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ अविकतम अविकतम अधिकतम अधि	कार्बनिक बाह्य अकार्बनिक बाह्य जुटिपूर्ण प्रकंद आदंता शुष्क भार के कीट द्वारा पदार्थ पदार्थ पदार्थ अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (उर्ज्जितम) (उर्ज्ज्जितम) (उर्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज्ज				

1 01 .411

(9)

- (1) जिंगीबिरासिया परिवार के कुरकुमा लोंगा एल. और कुरकुमा डोमोस्टिका विलेटोन । प्रकंद को उबले पानी में रखकर उपचारित किया जाएगा और फिर पुनरुत्थान से बचने के लिए सुखाया जाएगा.
- (2) प्रकंद भली भाति शुष्क सुविकसित होंगे और उनका आकार तथा रंग अभिलक्षण किस्म के अनुरुप होगा.
- (3) इसमें मसालों की पूर्णलाक्षणिक गंध और स्वाद होंगे.
- (4) उपचारित प्रकंद प्राकृतिक स्थिति या पॉलिश की हुई स्थिति में होंगे.
- (5) उन्हें लेड फ्रोमेट सहित अप्राकृतिक रंग और रंजक से उपचारित नहीं किया जाएगा और वे अतिरिक्त स्टार्च. परिरक्षक और हानिकारक तत्यों से मुक्त होंगे:
- (6) यह दृश्यमान गर्द या धूल से फफ्दी लगने, जीव और मृत कीटों कीट लगने, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगी.
- (7) यह विकृतगध और फंफ्टीदार से मुक्त होगी;
- (8) एफलाटॉक्सिन भारी धातु , कीटनाशी ,या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषात धातु. संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा भामलो में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और परेल् व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरणः -

- (क) "त्रृटिपूर्ण प्रकंद"
- (ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (घ) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"

से श्रीवल्ड फिंगर और बल्ब, आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त, छिद्र या सूक्ष्म रन्ध प्रंकद उबाल कर झूलसे गए प्रकंद और अन्य प्रकार के क्षतिग्रस्त प्रकंद अभिप्रेत हैं ।

में पत्थर मिट्टी धूल और कीचड़ के कण सम्मिलित हैं ।

में प्रकंदों से भिन्न सभी वनस्पति के पदार्थ सम्मिलित हैं ।

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पणः जब अंगुलियां पृथकतः श्रेणीकृत है तब उनमें निम्नलिखित से अधिक अतर्विष्ट नहीं होगा -

- (1) विशेष श्रेणी और मानक श्रेणी में प्रकंदों के क्रमशः 2% और 7% (एम/एम) टुकड़े (जिनकी लम्बाई, 15 मिमी, से कम होगी और टुकड़ें):
- (2) विशेष श्रेणी और मानक श्रेणी में शत्क प्रकंद का क्रमशः 2% और 5% (एम/एम) ।

(नियम 4 देखिए) हत्दी चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वांतिटी

श्रेणी अभिधान				क्वालिटी		
· · ·		विशेष	व अभिलक्षण (प्रतिशत	भार/भार द्वारा)	-	
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भरम	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भरम	शुष्क आधार पर हल्दी के अंश	कुल स्टार्च	लेड क्रोमेट टेस्ट
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतंम)	(न्यूनतम्)	(अधिकतम)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	9	7.0,	1.0	3.0	60	नकारात्सक
मानक	10	9.0	1.5	2.0	60	<i>न</i> कारात् मक
	.t <u></u> .		साधारण अपेर	सार्ष		

- (1) हल्दी चूर्ण, स्वच्छ पौष्टिक शुष्क हल्दी (कुस्कुमा लोंगा एल.) प्रकन्द या शल्क जड़ों को स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर तैयार किया
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि उत्पाद का 98%, 300 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके । जब उत्पाद का 98% 500 माइक्रोन की छलनी से छन जाए तब इस पर 'मोटा पिसा' का लेबल लगाया जाएगा.
- (3) इसमें इस मसाले की पूर्ण लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा.
- (4) यह फंफ्दी गंध या विकृतगंध से मुक्त होगा.
- (5) यह किसी मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, रंजक, बाह्य स्टार्च और किन्हीं अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा:
- (6) यह फंफ्दी, ढेले. चूल. गर्द. जीवित कीटों और मृत कीटों. कीट लगने. कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होंगी:
- (7) एफलाटॉक्सिन, आरी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूहम आर या अन्य खाव सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद भानक और खाद्य मिश्रण) विनियम. 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

अनुसूची-4

(तिग्रम 4 देखिए)

मिर्च/केप्सिकम/पार्शका का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान		क्यांब्रेटी											
- ,			विशेष	·अप्रितमण (प्रतिशत अस्/अ	हर द्वारा)							
. 1 = -	कार्यनिक बाह्य पदार्थ	अकार्वनिक भारा पदार्थ	अपरिपक्य और चिद्वांकिस कत	ट्रटे हुए फल और टुकड़े	आर्द्रतर	भुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl मैं अधुलनशील	केप्सेड्सिनाईड के अंश	कीट द्वारा श्वतिग्रस्त पदार्थ				
	(अधिकतम)	धिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम)	्र (अधिकलम्)	भरम (अधिकतम)	(स्यूसतम)	(अधिकतम)							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)				
विशेष	0.50	मिल	10	3.0	10 0	6.0	1.20	0.30	0.20				
मानक	0.75	0.10	2.0	· s.o	110	7.0	1.30	0.10	0.50				
				साधार	ग अंधेक्षाए								
					(11)		-						

- (1) मिर्च/केप्सिकम/पपरीका सोलानासिया परिवार के केप्सीकम एनम एल. एवं केप्सीकम फ़्ट्रसेंस एल जैनस के पीधों की डंठल सहित या डंठल रहित सुखी पकी फलिया (फल) है
- (2) इसमें किस्म के अनुरूप तीखी लाक्षणिक गंध होगी;
- (3) यह विकृतगंधिता और फंफूदी से मुक्त होगी :
- (4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफूदी लगने, जीय और मृत कीटों, कीट अंश. कीट लगने और कृन्तक संदूषण, रंजक पदार्थ, खनिज तेल का लेप और अन्य हानिकारक तर्ल्यों से मुक्त होंगी:
- (5) एफलाटोंक्सिन, भारी धातु . कीटनाशी या नाशीजीवमार अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु. सद्षण म्हम भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यास के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेल् व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आवेष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन हागा ।
- (6) मिर्च को भार के अधिकतम 2% तक खांच वनस्पति तेल से लेपित किया जा सकता है और प्रयुक्त खांच तेल की मात्रा तथा प्रकृति की घोषणा लेबल पर की जाएगी ।

स्पष्टीकरणः -

- (क) "टूटे हर फल"
- (ख) "अंश"
- (E) "चिहित फल"
- (ध) ।पाद्धत कल
- (इ) कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(ग) अकार्यनिक बाह्य पदार्थ"

- (च) "अपरिपक्य फल"
- (ङ) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"

- से रख-रखाय के दौरान दूदे हुए फल/फली. और ऐसी फली जिसका हिस्सा गायब हो. अभिप्रेत है.
- से टूटे हुए फर्लों से प्राप्त फर्लों के छोटे दुकड़े अभिप्रेत हैं
- में पत्थर, मिट्टी/बालू के कण भी सम्मिलित है
- से काले या काले धब्येदार फल अभिप्रेत हैं
- में इंडल, पत्तियां और कली की बाहरी दपनी (कैलिक्स) के टुकड़े सम्मिलित हैं..
- से ऐसे फल जो अभी पूरी तरह से परिपक्य नहीं है और जिसका रंग विधाराधीन बैच
- के रंग से भिन्न है, अभिप्रेत हैं
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया
- गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

- (1) केप्सिकम की लम्बाई कम से कम 25 मिमी. होगी !
- (2) विशेष श्रेणी में केप्सेइसिजाइड अंश की लेबल पर घोषणा करनी होगी ।
- (3) बाह्य पदार्थ में अपरिपक्व, चिह्नित, या विचाराधीन किस्म के टूटे फल सम्मिलित नहीं होंगे !

अनुसूची-5 (नियम 4 देखिए)

पिसी (चूर्ण) या कुटी मिर्च/केप्सिकम/पपरीका का श्रेणी अभिचान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान				क्वालिटी		
		विशेष	ा अभिलक्षण (प्रतिशत	भार/भार द्वारा)		
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुननशील भस्म	शुष्क भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण मात्रा	कैप्सेइसिनाइड अंश
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(ल्यूनतम्)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	10.0	7.0	1.25	28.0	13.0	0.3
मानक	11.0	8.0	1.30	30.0	12.0	0.10
		•	साधारण अपे	 साएं		

- (1) कुटी/पिसी मिर्च/केप्सिकम/पपरीका, क्रमश कैप्सिकम एनम तिनियस एवं कैप्सिकम फूटर्सेस तिनियस परिवार सोलानेसिया के साफ. सूखे, पके हुए फर्लो या फितयों को स्वास्थवर्धक स्थिति में डंठल के बिना पीस कर या कूट कर प्राप्त की जाएगी। यह मिर्च, केप्सिकम और पपरीका का मिश्रण भी हो सकती है:
- (2) इसमें लाक्षणिक तीखा स्वाद होगा,
- (3) यह किसी मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक स्वाद पदार्थ. खनिज तेल और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (4) यह फंफूदी, विकृत गंध और पुराना होने के सुवास से मुक्त होगा;
- (5) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश, गर्द और कृल्तक संदूषण से मुक्त होगा.
- (6) एफलाटॉक्सिन, आरी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

- (1) विशेष श्रेणी में लेखन पर कैप्सेइसिनाइड अंश की घोषणा करनी होगी i
- (2) मानक श्रेणी में, मिर्च पाउडर में, मात्रा की अधिकतम 2% सीमा तक कोई खाय वनस्पति तेल हो सकता है । प्रयुक्त वनस्पति तेल की प्रकृति और मात्रा की घोषणा लेबल पर करनी होगी ।

अनुसूची 6 (नियम 4 देखिए)

प्रसंस्कृत साबुत काली मिर्च का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

जी शिक्षक			,		-	क्यातिटी					
101-100	 _			विशे	अभिलंबाण (प्र	तिशत भार/भार द्व	ारा)				
	कार्यालिक बाह्य	अकार्यमिक	हत्सी वेरी	पिनहिंड या	पूर्व धनत्व	अदंता	शुष्यर आधार	भुष्यः आधार	शुष्यतं	शुष्यक	कीट द्वारा
	प्रतर्प	थाह्य प्रकार्ष]	्टूटी हुई बेरी	ग्रा. ∕ली.		पर कुल	पर	आधार पर	आधार पर	क्षतिग्रस्त
						-	भरम	अ् याष्प्रशील	वाष्प्रशील	जैपराइन	पदार्थ
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिषधाम) -	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(3.83)	ईथर	तेल मात्रा	अंश	
	(आक्ष्यकार)	(301444)41)			` `	(31)44(64)	(अधिकतम)	मिष्कर्षण	प्रतिशत		
	!		1		ļ	!		मात्रा	(यी./डब्लू.)	(न्यूनतम)	
		•						(न्यूनतम)	(स्यूनतमः)		(अधिकतंम
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(e)	(9)	(10)	(11)	(12)
विशेष	0.50	0.10	3.0	1.0	500	11.0	4.0	7.0	2.2	4.5	0.20
144.4	U. 30	2.10	5.0	2.0	490	12.0	5.0	6.0	2.0	4.0	0.50

(13)

- (1) पीपरेसिया परिवार की पीपरिनगरम एल. ठोस, सूखी, पकी बेरी काली मिर्च होगी जिसकी फलमिती अखडित होगी । झुरींदार फलिमिति भूरे से काले रंग में होगी और स्वास्थवर्धक स्थिति में प्रसंस्कृत होगी;
- (2) यह ताजी और तीखे स्वाद वाली और मसालों के लाक्षणिक सुवास वाली होगी;
- (3) यह फंफ्दी और विकृत गंध से मुक्त होगी;
- (4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफ्दी लगने, जीयित और मृत कीटों, कीट अंश और कृतंक संदूषण से मुक्त होंगी;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और किन्ही अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगी;
- (6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीवमार अयशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाप सुरक्षा और मानक (संदूषण आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाप सुरक्षा और मानक (खाप उत्पाद मानक और खाप मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

स्पष्टीकरण:

- (क) "टूटे हुए बेरी"
- (ख) "अकार्धनिक गाह्य पदार्थ"
- (ग) "हल्की बेरी"
- (घ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ङ) "पिनहैड"
- (च) "प्रसंस्कृत काली मिर्य"
- (च) "कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ"

से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो दो या दो से अधिक दुकड़ो में अलग हो गई है.

में धूल, पत्थर, मिट्टी, रोड़ी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:

से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जी ऊपरी तौर पर विकास की सामान्य अवस्था में पहुंच चुकी

हैं किन्तु जिनमें गुठली नहीं है । हल्की बेरी. पिनहैंड या टूटी हुई बेरी को बाह्य पदार्थ

नहीं माना जाएगा:

में काली मिर्च से मिन्न सभी वनस्पति पदार्थ सम्मिलित हैं:

ऐसे छोटे आकार की बेरी अभिग्रेत है जो विकसित नहीं हुई है.

से ऐसी मिर्च अभिप्रेन है जो साफ की गई है :

ताशकजीव/कीट द्वारा आतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिगस्त उत्पाद ।

- (1) वाष्प्रशील तेल अतर्वस्तु पीसने के ठीक पंचात अवधारित की जाएगी ।
- (2) इस पर आसाधार पिहित किया जा सकेगा । इसका 550 ग्राम प्रति लीटर (न्युनतम) प्रपुंज घनत्य होगा ।
- (3) इस पर बेरियों के आकार पर आधारित टी.जी.ई.बी. (टेलीचेरी गारवल्ड एक्सट्रा बोल्ड) या टी जी एस ई बी (टेलीचेरी गारवल्ड स्पेशल एक्सट्रा बोल्ड) की चिद्धित किया जा सकेगा ! बेरियों को टी.जी.ई.बी. और टी.जी.एस.ई बी के लिए क्रमशः 4.25 मिमी और 4.75 मिमी के व्यास के फिद्र वाली फलनी पर रखा जाएगा । दोनों में विशेष श्रेणी के लिए 530 ग्राम प्रतिलीटर (ल्यूनतम) मीर मानक श्रेणी के लिए 500 ग्राम प्रति लीटर (ल्यूनतम) का प्रपुंज चनत्य होगा ।

अनुसूची-7 (नियम 4 देखिए)

अप्रसंस्कृत या अर्थ प्रसंस्कृत (साबुत) काली मिर्च का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

बेणी						क्वालिटी					
अमिधान अमिधान											
3 PH UP	l			Regio	अभिलक्षण (प्र	तिशत भार/भार हो	स्त)				
. /	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्वनिक बाह्य पदार्य	हलकी बेरी	पिनहैंड और दूटी हुई बेरी	कीट हारा क्षतिग्रस्त पदार्थ	प्रपुंज धनत्व ग्रा./ती.	आर्द्रता	सुष्क आधार पर कुल अस्म	युष्क आधार पर अवाष्प्रशील	शुष्क आधार पर वाष्पशील	शुब्क आधार पर पीपराइन अंश
 	(अधिकतम)	(अधिकतम)					(अधिकतम)		ईथर निष्कर्षण मात्र	तेल मात्र प्रतिश्वत (वी./डब्ल्.)	
,	(आध्यातम्)	(Sidate)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(त्यूनतम)		(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(स्यूनतम)	(अधिकतम)
<u> </u>	 		(4)	(5)	(6)	(7)	(B)	(9)	(10)	(11)	(12)
(1)	(5)	(3)			0.7	500	12.0	5.0	7.0	2.2	4.0
विश्लेष	0.5 0.75	0.10	4.0 5.0	3	1.0	490	13.0	6.0	6.0	2.0	4.0
मानक	1 0.73		·		साधारण	अपेक्षणं					

- (1) पीपरेसिया परिवार की पीपरनिगरम एल. सूखी, पकी बेरी काली मिर्च होगी जिसकी फलमिती अखंडित होगी । झुरींदार फलमिति भूरे से काले रंग में होगी.
- (2) यह मैली या आंशिक रूप से साफ होगी;
- (3) यह ताजी और तीखे स्वाद वाली और मसालों के लाक्सिणिक सुवास वाली होगी;
- (4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफूदी लगने जीवित और मृत कीटों, कीट लगने, कीट अंश और कृतक संदूषण से मुक्त होंगी;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और किन्ही अन्य हानिकारक तर्त्यों से मुक्त होगी;
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु. संदूषण सूहम भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, २०११ के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरण:

- (क) "टूटे हुए बेरी"
- (ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ग) "हल्की बेरी"
- (घ) "अप्रसंस्कृत का**ली मिर्च**"
- (ङ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (च) "पिनहैंड"
- (छ) "अर्थ प्रसंस्कृत काली मिर्च"
- (छ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो दो या दो से अधिक टुकड़ो में अलग हो गई है: में धूल, पत्थर, मिट्टी, रोड़ी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं: ऐसी बेरी अभिपेत है जो विकास की सामान्य अवस्था में पहुंच चुके हैं किन्तु जिनमें ग्ठली नहीं है।

से ऐसी मिर्च अभिप्रेत है जो किसी तरह से साफ नहीं की गई हैं.

में काली मिर्च से भिन्न सभी वनस्पति पदार्थ सम्मलित हैं:

ऐसे छोटे आकार की बेरी अभिषेत है जो विकसित नहीं हुई है:

से ऐसी मिर्च अभिप्रेत है जो आंशिक रूप से साफ की गई है . नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

- (i) अप्रसंस्कृत या अर्घप्रसंस्कृत साबुत काली मिर्च सीधे मानव उपभोग के लिए नहीं है ।
- (2) वाष्पशील तेल अंतर्वस्तु पीसने के ठीक पश्चात अवधारित की जाएगी ।
- (3) इस पर मालाबार विद्वित किया जा सकेगा । इसका 550 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) प्रपंज घनत्य होगा । इस पर बेरियों के आकार पर आधारित टी.जी.ई.बी. (टेलीचेरी गारबल्ड एक्सट्रा बोल्ड) या टी.जी.एस.ई.बी. (टेलीचेरी गारबल्ड स्पेशल एक्सट्रा बोल्ड) भी चिह्नित किया जा सकेगा । बेरियों को टी.जी.ई.बी. और टी.जी.एस.ई.बी. के लिए क्रमश: 4.25 मिमी. और 4.75 मिमी. के ट्यास के छिद्र वाली छलनी पर रखा जाएगा । दोनों को विशेष श्रेणी के लिए 530 ग्राम प्रतिलीटर (न्यूनतम) और मानक श्रेणी के लिए 500 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) क् प्रपंज घनत्व होगा ।

अनुसूची-8 (नियम 4 देखिए) काली मिर्च चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान				क्यातिटी			··· ;
_	<u> </u>	বি	शेष अभिलक्षण (प्र	तिशत भार/भार द	ारा)	,	_
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म	शुष्क भार के आधार पर अपरिष्कृत फाइबर	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्यत आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लूं!)	शुष्क आधार पर पीपराइन अंश
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(1)-	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
विशेष	11.0	5.0	1.0	17.0	6.5	2 0	4.5
मानक	12.0	6.0	1.2	17.5	6.0	T.75	4.0
			साधारण	अपेक्षाएं	· 	<u> </u>	

- (1) यह पीपरेसिया परिवार की पीपरिनगरम एल. की सूखी, ठोस बेरियों को किसी अन्य पदार्थ के मिश्रण के बिना स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर अभिप्राप्त किया जाएगाः
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 500 माइक्रोन की छतनी से छाना जा सके । यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि जिससे सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके, ऐसी दशा में उत्पाद पर 'मोटा पाउडर' का तेबल लगाया जाएँगा
- (3) यह सुरुचिकर लाक्षणिक सुवास वाली होगी,
- (4) यह बाह्य गंध, फंफ्दी या विकृत गंध से मुक्त होगी;
- (5) यह किसी बाब पदार्थ, गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मृत होगी.
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, खनिज तेल और किन्ही अन्य हानिकारक तत्वां से मुक्त होगी.
- (7) एफलाटोंक्सिन, भारी धात , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धात, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय मुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

अनुसूची-9 (नियम ४ देखिए)

इलायची साब्त कैपस्यूल का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

बेणी अभिधान			_			क्वातिही				
	·			विशे	व अभित्याण (प	तिशत भार/भार	ारा)			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	न्यविभिक्त कावा पदार्थः	अका र्यन्तिक बाह्यः पदार्थ	खाली और विकृत कैपस्पूस की गणना	अपरिप्कय और कुम्हलाया हुआ कैपस्पृत	काले और विभक्त की गणना प्रतिशत	कीट होत श्रातिगस्त * पदार्थ	प्रति तौटर इय्यमान धाम मैं	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर बाष्यशील तेल भाषा प्रतिशत (वी./इप्लू.)
	(अधिकतम्)	(अधिकतम)	प्रतिशत (अपिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)		(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)
	1 [ļ .		1	(अधिकतम्)				
(1)	(3)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(6)	(9)	(10)	(11)
विशेष	O.2	0.1	2.0	2.0	नित	0.20	435	11.0	8.0	4.0
आनर्फ	18.7	0.3	3.0	3.0	10.0	0.50	385	13.0	9.5	3.5
					साधारण	अपेक्षाएं	·-		-	•

(12)

- (1) इस्मावयी कैपस्यूल जिजीवेरासिया परिवार के इलैटेरिया कारडामोमम (एल.) का सूखा हुआ ठोस लगक्ष्म पका हुआ फल होगाः
- (2) बाह एक गील भाग सहित आयताकार या तीन कोणी वाले शिरेदार आकार के होंगे;
- (3) खह संगठित आकार के होंगे और उनमें मोटे दाने होंगे;
- (4) इसमें मसालाँ की लाभिणिक गय और स्वाद होगा,
- (5) यह विज्ञातीय गंध और सुरुषि कारकों जिसके अतर्गत विकृत गंध और फंफूदी भी हैं: से मुक्त होंगे;
- (6) शैक्पर-पूल के रंग (क) हल्के हरे (ख) हरे (ग) गहरे हरे या (घ) भूरी आभा वाले पीले (ड.) सल्फर डाइआक्साइड से विरंजित करने पर पीलापन लिए हुए क्रीम से लेकर सफेद तक हो सकते हैं । कैपस्यूलों को रंग समूह के अनुसार पैक किया जाएगा और इसका उल्लेख लेबले पर किया जाएगा । कम से कम 95% कैपस्यूलों का रंग संगत रंग समूह से मिलना चाहिए;
- (7) श्रेणी के अतिरिक्त, इलायची पर निक्न प्रकार से चिह्न लगाया जाएगा । यह चिह्नांकन केवल तब किया जाएगा जब उत्पाद केवल विशिष्ट क्षेत्र में उत्पादित किया जाता है;
 - (क) अलीपी ग्रीन एक्सट्रा बोल्ड (ए.जी.ई.बी.) जब उन्हें 7.00 मिमी. के ट्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है ।
 - (ख) कोर्ग ग्रीन एक्सट्रा बोल्ड (सी.जी.ई.बी.) जब उन्हें 8.00 मिमी. के घ्यास के छिद्रौं वाली छलनी पर रखा जाता है ।
 - (ग) अलीपी ग्रीन बोल्ड (ए.जी.बी.) जब उन्हें 6.00 मिमी. के व्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है ।
 - (घ) कोर्ग ग्रील बोल्ड (सी.जी.बी.) जब उन्हें 7.5 मिमी, के घ्यास के छिद्रों याली छलनी पर रखा जाता है।
 - अलीए ग्रीन सुपीरियर (ए.जी.एस.) जब उन्हें 5.00 मिमी. के व्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है।
 - (च) कोर्ग ग्रीन सुपीरियर (सी.जी.एस.) जब उन्हें 6.0 मिमी. के व्यास के छिद्रों वाली छलनी पर रखा जाता है ।
- (8) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होंगे;
- (9) यह दृश्यमान गर्द या धूल, फंफूदी लगने, जीवित तथा मृत कीटों, कीट अंश और कृतंक संदूषण से मुक्त होगे
- (10) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु . कीटनाशी या नाशीजीय अयशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु सद्षण सुरूम भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटिरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेल् व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अयशेष) विभियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्प्रहोसस्य ।

(क) "काले"

(ख) "खाली और विकृत कैपस्यूल"

(ग) "अपरिपक्य और कुम्हलाए हुए कपस्यूल"

(घ) "अकार्यनिक बाह्य पदार्थ"

(ड) "कार्यनिक बाह्य पदार्थ"

(च) "दूटे हुए"

(छ) "कीट क्षतिबस्त पदार्थ"

के अंतर्गत ऐसे कैपस्यूल आते हैं जिनका रम कालेपन से लेकर काला तक हैं: ऐसे कैपस्यूल हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प मात्रा हो; ऐसे कैपस्यूल हैं जो पूर्ण रूप से विकसित नहीं हुऐ हैं: पत्थर, धूल, मिट्टी या अन्य कोई अकार्यनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं: में ढपनी (कैलिक्स), डंठल और पादप मूल के बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं: के अंतर्गत ऐसे कैपस्यूल आते हैं जो कोनों पर लम्बाई में आधे से अधिक लक खुले

माशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

- (1) याध्यशील तेल का अवधारण खिलकों से पृथक करके अभिपास बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा ।
 - ग्रिप चिद्व सगा होने मात्र से यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैपस्यूल कीटों से सकसित हो गया है ।

अनुसूची-10 (नियम 4 देखिए) विरंजित या आपी विरंजित इसायची साबुत कैपस्यून का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

केणी			•			क्यातिटी		···		
अधिधान										
				थिशे	ष अभित्यक्षण (प्र	तिधतं मार/मार	श्चा)			
	कार्यनिकः बाह्य पदार्थ	अक्षर्यनिक् साह्य पदार्थ	खाली और विकृत कैपस्यूल	अपरिप्कथ और कुम्हलाया हुआ कैपस्पूल	आकार (छलनी, जिस पर रखे जात हैं. के छिद्री का मिमी, में	द्रप्यमान पति तीदर याम में	आद्रैला	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर धाष्ट्रपशील तेल मात्र-प्रतिधत (वी./डब्लू.)	कीट से शतियस्त पदार्थ के
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधियन्म)	(अधिकतम)	ट्यास	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	'(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम्)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(e)	(4)	(10)	(11)
क्रिलेख	0 50	0.10	मित	नित	8.5	360	12.5	B.O.	4.0	0.20
मुसक	0.75	0.25	िल	नित	5.0	300	13.0	9.5	3.5	0.50
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			अपेक्षाए				

- (1) इलायची कैपस्पूल जिजीबेसिसिया परिवार के इलैटेरिया कारडामोमम (एल) का पूरी तरह विकसित मुखाया गया फल होगा;
- (2) यह एक गोल भाग सहित आधाताकार या तीन कोणों वाले होंगे जिनका छिलका चिकना या शिरेदार होगा;
- (3) यह सल्फर डाईआक्साइड से विरजित या अर्थ विरजित किए जाएंगे और इनका रंग पीलापन लिए हुए क्रीम से लेकर सफेद तक होगा:
- (4) यह मिलाए गए रजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगी
- (5) यह गर्द या धूल, फंफ़दी, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक सद्यण से मुक्त होगी;
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पत्न विषात धातु, सद्देषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियम आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या नियात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अप्रेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए काता सुरक्षा और मानक (सद्देषण आविष और अयशेष) वितियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरण:

- (क) "खाली और विकृत कैपस्यूल"
- (ख) "अपरिपक्व और कुम्हलाए हुए कैपस्यूल"
- (ग) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (घ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ङ) 'कीट **क्षतिग्रस्त** पदार्थ'

ऐसे कैपस्यूल हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प मात्रा हो. ऐसे कैपस्यूल हैं जो पूर्ण रूप से विकसित नहीं हुऐ हैं. पत्थर, धूल, मिट्टी या अल्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं. में ढपनी और डंठल के टुक्ट्रें सम्मिलित हैं. नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेट किया

टिप्पण:

- ----(1) वाष्पशील तेल का अवधारण छिलकों से पृथक करके अभिपास बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा ।
 - थिप चिह्न लगा होने आत्र से यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैपस्यूल नाशकजीव या कीटो से संक्रमित हो गए हैं ।

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

अनुसूची-11 (नियम 4 देखिए)

इलायची बीज चूर्ण/टुकड़ों का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वातिटी

श्रेणी अभिधान			क्यातिटी				
	.L	विशेष आ	मेलक्षण (प्रतिशत भार/भ	र द्वारा)			
-	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hc) में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पंशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू.)	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत फाइबर		
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(स्यूनतम)	(अधिकतम)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		
विशेष	10.0	7.0	2.5	3.5	10		
मातक	11.0	8.0	3.0	3.0	12		
		<u> </u>	साधारण अपेक्षाएं				
			(7)		•		

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के इतेंटेरिया कारडामोमम (एल.) के किसी किस्म के सूखे बीजों को पीस कर/कूट कर अभिप्राप्त किया जाएगा:
- (2) इसमें मसालों की लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा;
- (3) यह बाह्य गंध फंफ्दी और विकृत गंध से मुक्त होगा.
- (4) यह किसी अपिमेश्रण, मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक और किन्ही अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा:
- (5) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (6) यह बीजों के छोटे टुकड़ों या बारीक पिसे हुए रूप में होंगा:
- (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषात धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाव सुरक्षा मामलों में कोडेफ्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा !

अनुसूची-12

(नियम ४ देखिए)

इलायची बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

			क्यातिटी			
<u> </u>	. 1	वेशेष अभितक्षण (प्रतिशत भार/भार	द्वारा)		
कार्बनिक बाह्य पदार्थ	हल्के बीज	प्रति तीटर द्रव्यमान ग्राम में	आद्वेता	शुष्क आधार पर कुत अस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (यी./डब्लू.)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ
(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम्)	• (अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)
(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
0.5	2.0	675	12.0	7.0	4.0	0.20
1.5	3.0	625	13.0	9.5	3.5	0.50
	पदार्थ (अधिकतम) (2) 0.5	कार्बनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) 0.5 2.0	कार्बनिक बाह्य पदार्थ हिल्के बीज प्रति तीटर ट्रव्यमान ग्राम में (अधिकतम) (अधिकतम) (न्यूनतम) (2) (3) (4) 0.5 2.0 675	यिशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार कार्बनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम) (अधिकतम) (३) (4) (5) (5)	विशेष अमिलसण (प्रतिशत भार/भार द्वारा) हल्के बीज पित तीटर आर्द्रता शुष्क आधार पर कार्बनिक बाह्य पदार्थ में (अधिकतम) (अधिकतम) (न्यूनतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) (4) (5) (6) 0.5 2.0 675 12.0 7.0	विशेष अभिन्नसण (प्रतिशत भार/भार द्वारा) कार्बनिक बाह्य पदार्थ में प्रति तीटर आर्द्रता शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत में (अधिकतम) (अधिकतम)

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के इलैटेरिया कारडामोमम (एल.) के लगभग पंके हुए फलों के सूखाए गए कैपस्यूनों से बीजों को अलग करके अभिपास किया जाएगा;
- (2) इसमें मसालों की लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा;
- (3) यह बाह्य गंध या स्वाद जिसमें फंफ्दी और विकृत गंध शामिल है. से मुक्त होगी:
- (4) यह अकार्बनिक बाह्य पदार्थ, मिलाए गए रंजक पदार्थ और किन्ही अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगी:
- (5) यह धूल या गर्द, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत्य कीटों कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा ययायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरणः

- (क) "हल्के बीज"
- में भूरे या लाल रंग के और अपरिपक्य तथा सिकुड़े हुए बीज सम्मिलित हैं:
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- में ढपनी के टुकड़ें, डंठल के टुकड़ें और पादप मूल का कोई विजातीय पदार्थ सम्मिलित हैं:
- (ग) 'कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ'
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रुप से या आंशिक रुप से छेद किया
- गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पणः याष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तुरंत बाद किया जाएगा ।

अनुसूची-13 (नियम 4 देखिए)

बड़ी इलायची कैंपस्यूल का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

येणी अमिधन				-		क्वातिटी				
211414291	! 		<u> </u>	विश	ष अजिल्लाण (प्री	तेषात भार/भार ।	हारा)		·	•
	कार्बेनिक वास पदार्थ	अकार्यनिक सम्बद्धाः सम्बद्धाः	अपरिष्कय और कुम्हलए हुए कैपल्पूल	खाली और विकृत कैपस्यूल	द्रव्यमान प्रति नीटर ग्राम में	अर्द्धता	शुष्क आचार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तन्तु भटा में अधुलनशील अस्म	युष्क आधार पर व्यव्पत्तील तेल मात्र प्रतिकत (वी./ड्य्लू.)	कीट द्वारा श्वतिग्रस्त पदार्थ
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम) चिकतम)	(अ पिनंतम)) (न्यूनतम) (अधिः	(अधिकतस्)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम्म)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(5)	(61)	(11)
विशेष	0.6	0.10	1.0	1.0	350	11.0	6.0	1.0	1.5	0.10
मानक	0.8	0.20	2.0	2.0	300	12.0	8.0	2.0	. 1.0	0.50
•					साधारण	अपेकाएं	•			

- (1) यह अमोमम सुबुनाटम रोक्सब का सुखाया गया लगभग पका से लेकर पूरा पका स्वस्थ फल (कैपस्यूल) होगा.
- (2) यह अडाकार होंगे और देखने में शिरेदार और न्यूनाधिक त्रिकोण आकृति के होंगे:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
- (4) यह बाह्य गंध, फंफूदी वा विकृत गंध से मुक्त होगी;
- (5) यह दृश्यमान गर्द या धूल से मुक्त होगी;
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होंगी;
- (7) यह फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत व ीं, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगी;
- (8) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषात धातु, संदूषण सूक्ष्म भार वा अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमैंटेरियस अभ्योग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आयिष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

स्पष्टीकरणः

- (क) "खाती और विकृत कैपस्यूल"
- (ख) "अपरिपक्ष और कुम्हलाए हुए कैयस्यूल"
- . (ग) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (घ) "कार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (ङ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

ऐसे कैपस्यूल अभिप्रेत हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प मात्रा हो: ऐसे कैपस्यूल अभिप्रेत हैं जो पूर्ण रूप से विकसित नहीं हुए हैं.

में पत्थर, पूल, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:

में ढपनी, डंठल और पादप मूल के अन्य कार्बनिक पदार्थ सम्मिलित हैं:

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया वा क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण छिलकों से पृथक करके अभिप्राप्त बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा ।

अनुसूची-14 (नियम ४ देखिए) बड़ी इलायची बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी					क्यातिटी			
अभिधान		•						
			विशेष	। अभिलक्षण (प्र	तिशत भार/भार द्व	ारा)		· -
	कार्यनिक	हल्के बीज	कीट द्वारा	आर्द्रता	शुष्क आधार	शुष्क आधार पर	शुष्क आधार पर	अकार्बनिक बाह्य
	बाह्य पदार्थ	भूरे/ताल	क्षतिग्रस्त		पर कुल	तनु Hcl में	वाष्पशील तेल	पदार्थ .
		बीज	पदार्थ		भस्म	अघुलनशील	भात्रा प्रतिशत	
						भस्म	(वी./डब्लू.)	
	(अधिकतम)	(अधिकतम)		(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	0.5	2.5	0.10	11.0	7.0	1.5	1.5	0.3
मानक	1.5	3.0	0.50	12.0	8.0	2.0	1.0	0.5
		<u>. </u>	<u> </u>	साधारण	अपेक्षाएं			

- (1) बड़ी इलायची के बीज अमोमम सुबुलाटम रोक्सब के सुखाए गए स्वस्थ कैपस्यूलों का छिलका निकाल कर अभिपास किए जाएंगे:
- (2) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
- (3) यह बाह्य गंध, यिकृत गंध और फंफ्दी से मुक्त होंगे;
- (4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से मुक्त होंगे;
- (5) यद मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होंगे ;
- (6) यह फफ्दी कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे;
- (7) एफलाटोक्सिन भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलो में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

स्पष्टीकरण:

- (क) हल्के बीज
- में भूरे या लाल रंग के. टूटे हुए, अपरिपक्य तथा सिकुई हुए बीज सम्मिलित हैं,
- (ख) कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- में ढपनी, डठल, कैपस्यूल का छिलका या पादप मूल का अन्य कार्बनिक पदार्थ सम्मिलित हैं.
- (ग) कीट शतिगस्त पदार्थ"
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशीस तेल का अवधारण पीसने के तुरंत बाद किया जाएगा ।

अनुसूची-15 (नियम ४ देखिए) बडी इलायजी बीज चूर्ण/ट्रकड़ों का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	1			क्वातिटी		
	<u> </u>	विशेष	व अभिलक्षण (प्रतिशत	भार/भार द्वारा)		
	आर्द्रला	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील मस्म	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल (वी./डब्लू.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	. (4)	(5)	(6)	(7)
`_ विशेष	10.0			12.0	4.0	1.5
मान क	11.0	08.0	2.0	15.0	2.0	1.0
			साधारण अपे	<u>मा</u> एं		

- (1) यह अमोमम सुबुलाटम रोक्सब के कैपस्यूलों से पृथक किए गए बीजों को अन्य कोई पदार्थ मिलाए बिना स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर अमिप्राप्त किया जाएगा:
- (2) इसमें लाक्षणिक स्वाद और गंध होगी ;
- (3) यह बाह्य गंध, विकृत गंध और फंफ्दी से मुक्त होंगे;
- (4) यह इतनी बारीक पीसी जाएगी जिससे कि इसे 1000 माइकोन की छलनी से पूरी तरह से छाना आ सके;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगी ;
- यह गांठ, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगी;
- (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अयशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु. संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोड़ेक्प एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेलू ट्यापार के लिए काच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक एवं खाय सिश्रण) ऐतिरुम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

अनुसूची-16 (नियम ४ टेखिए) धनिया (साब्त) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी										
			विशेष	अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भ	र द्वारा)	•				
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्वनिक बाह्य पदार्थ	विभक्त फल	क्षतिग्रस्त. विवर्णित और कुम्हलाए फल	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुतनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्ल्.)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ		
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)		
विशेष	0.25	0.10	4.0	1.0	8.0	6.0	1.0	0.2	0.10		
मानक	0.75	0.20	10.0	2.0	9.0	7.0	1.5	0.1	0.50		

साधारण अपेक्षाएँ

(11)

- धिनया (साबूत) कोरिएंड्रम सेटीयम एल. परिवार के अम्बलिफेरा के सूखाए गए परिपक्व, स्वस्थ फल (बीज) से अभिप्राप्त होगा.
- (2) इसका लक्षिणिक स्वाद और स्वास होगा;
- (3) यह विकृत गंध और फंफ्दी से मुक्त होगा;
- (4) यह फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूंषण से मुक्त होगा;
- (5) यह दृश्यमान गर्द या धूल, बाह्य रजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विधाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरणः -

(क) "क्षतिग्रस्त, विवर्णित, कुम्हलाए हुए फल"

(ख) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"

(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

"विभक्त फल"

"कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

में साबुत या विभक्त फल सम्मिलित हैं जो क्षतिग्रस्त, विवर्णित या कुम्हलाए हुए हैं:

में पत्थर, मिट्टी और रेत के अंश सम्मिलित हैं,

में धनिया बीज के अतिरिक्त सभी कार्बनिक सामग्री अभिप्रेत है और इसमें वनस्पति

मूल के सभी पदार्थ सम्मिलित हैं;

में ऐसे फल सम्मिलित हैं जो अन्दैर्ध्य रुप से दो भागों में विभक्त है;

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: (1) वाष्पशील तेल. पीसने के तुरंत बाद अवधारित किया जाएगा ।

अनुसूची-17

(नियम 4 देखिए)

धनिया चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान				क्यातिटी		
	-l	विशेष	ष अभिलक्षण (प्रतिशत	भार/भार द्वारा)		
-	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hol में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्य्नतम)	(न्यूनतम्)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<u>विशेष</u>	8.0	6.5	1.0	25.0	15.0	0.15
मानक	9.0	7.0	1.5	28,0	12.0	0.09
 	1 -		साधारण अपे	क्षाएं		
			(8)			

- धनिया पाउडर अन्बतिफेरा परिवार के कोरिएड्रम सेटीवम एल. के साफ. ठोस. सूखाए गए और परिपक्व फलों को पीस कर अभिप्राप्त किया
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा जिससे कि उपज का 98%, 500 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके । यदि उत्पाद का 98%, 1000 माइक्रोन की छलनी से छन जाए तो उस पर "मोटा पिसा" का लेबल लगाया जाएगा:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक सुवास और स्वाद होगा;
- (4) यह विकृत गंध और फंफ्दी से मुक्त होगा;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, स्टार्च, विरंजन या परिरक्षक, कोई बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा;
- (6) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- एफलाटॉक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पत्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाव सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

अनुसूची-18 (नियम ४ देखिए)

गारबल्ड अविरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी		क्यांसिटी										
अभिधान												
		-	विशेष	अभितक्षण (प्र	तिशत भार/भार द	ारा)						
	प्रकंद का आकार (मिमी. में लम्बाई)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्यनिक बाह्य पदार्थ	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर कैलशियम (कैलशियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू.)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ				
	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)				
विशेष	20.0	0.20	0.10	11.0	7.0	1.0	1.7	0.20				
मानक	15.0	0.75	0.20	12.0	8.0	1.1	15	0.50				
	···			साधारण	अपेक्षाएं		·					

- (1) यह जिंजीबेरासिया परिवार के जिंजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित, स्वस्थ प्रकंद टुकई होणे जिनका आकार टेढ़ा-मेढ़ा और रंग पीलापन लिए हुए भूरा होगा;
- (2) इसमें रेशे की मात्रा किस्स के अनुरूप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा:
- यह लाक्षणिक स्वाद और सुवास वाला होगा;
- (4) यह विकृत गंध, फंफ्दी और कड़ये स्वाद से मुक्त होगा;
- (6) यह मिलाएं गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;
- (8) **यह गर्द या धूल, फंफ्ट्री, कीट लगने, जीवित और मृत की**टों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (7) एफलाटॅक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक्त धातु. संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा **मामलों में फोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केतांओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए खाप सुरक्षा और मानक** (संदू**ष**ण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाघ सुरक्षा और मानक (खाघ उत्पाद मानक और खाप मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

- (क) "अकार्यनिक बाह्य पदार्थ"
- में पूल, पत्थर, मिट्टी और अन्य अकार्बनिक विजातीय बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- में फोखले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.
- (ग) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"
- नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "गारबल्ड अधिरंजित कालीकट (एन.जी.के.)" या "गारबल्ड अधिरंजित कोचीन (एन.जी.सी.)" चिद्वांकित किया जा सकेगा ।

अनुसूची-19

(नियम ४ देखिए)

अनगारबल्ड अयिरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यांतिटी

श्रेणी अभिधान		क्यातिटी										
			विशेष	अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भा	र द्वारा)						
	प्रयंद का आकार (मिमी. में सम्बाई)	कार्यनिक बाह्य पदार्थ	अकार्यनिक बाह्य घदार्थ	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ	बहुत हल्के टुकड़ें	अर्द्धता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर कैलशियम (कैलशियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)			
	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)			
विशेष	20.0	0.25	0.10	0.5	4.0	11.0	7.0	1.0	1.7			
मानक	15.0	0.75	0.20	1.0	6.0	12.0	8.0	1.1	1.5			
	_,			साधार	ग अपेक्षाएं		. —-	4 .				

(11)

- (1) यह जिजीबेरासिया परियार के जिजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित, स्यस्थ प्रकंद टुकई होंगे जिनका आकार टेडा-मेढा और रंग पीलापन लिए हुए भूरा होगा:
- (2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरुप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा
- (3) यह लाक्षणिक स्थाद और सुवास वाला होगा:
- (4) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़ये स्वाद से मुक्त होगा:
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;
- यह गर्द या धूल, फंफ्दी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटा, कीट अंश और कृन्तक सद्वण से मुक्त होगा;
- (7) एफलाटॉक्सिन, आरी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अयशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा भामलों में कोडेक्स एलीमेंटिरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ध्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य मिन्नण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरणः -

- (क) "अकार्यनिक बाह्य पदार्थ"
- (ख) "कार्बमिक बाह्य पदार्थ"
- (ग) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"
- में धूल, पत्थर, मिट्टी और अन्य अकार्बनिक पदार्थ सम्मिलित हैं:
- में खोखले या युक्त शेष अदस्क और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:
- नाराकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया
- गया या क्षंतिग्रस्त उत्पाद ।

- (1) प्रकंद के 15 मिमी से छोटे दुकड़ों को "अनगारबल्ड अविरंजित अदरक (दुकड़ै)" से चिहाकित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा ।
- (2) इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "अनगारबल्ड अविरंजित कालीकट (एन यू जी के)" या "अनगारबल्ड अविरंजित कोचीन (एन.यू.जी.सी.)" चिक्कांकित किया जा संकेगा ।

अनुसूची-20 (नियम ४ देखिए)

गारबल्ड विरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

	भेणी अभिधान										
		विशेष अभिव	नक्षण (प्रतिशतः	भार/भार द्वारा)							
प्रकंद का	कार्बनिक बाह्य	नेक बाह्य अकार्बनिक बाह्य		शुष्क आधार पर	शुष्क आधार पर	शुष्क आधार पर					
1	पदार्थ	पदार्थ		कुल भस्म	कैलशियम	वाष्पशील तेल मात्रा					
l	,			ļ		प्रतिशत					
लम्बाई)					आक्साइड जैसा)	(वी./डब्लू.)					
(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)					
(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)					
20.0	0.5	0.1	11.0	11.0	1.0	1.7					
15.0	0.8	0.2	12.0	12.0	2.5	1.5					
L	1		साधारण अपेक्षा	Ų							
	(न्यूनतम) (2) 20.0	आकार (मिमी. में तम्बाई) (अधिकसम) (2) (3) 20.0 0.5	प्रकंद का कार्बनिक बाह्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ पदार्थ पदार्थ (मिमी. में तम्बाई) (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) (4) 20.0 0.5 0.1	प्रकंद का कार्बनिक बाह्य अकार्बनिक बाह्य आंद्रंता आकार (मिमी. में लम्बाई) (अधिकलम) (अधिकलम) (अधिकलम) (२) (3) (4) (5) 20.0 0.5 0.1 11.0 15.0 0.8 0.2 12.0	आकार पदार्थ पदार्थ पदार्थ कुल अस्म (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (उर्ण क्रि.स.) (अधिकतम) (उर्ण क्रि.स.) (अधिकतम) (उर्ण क्रि.स.) (उर्ण क्रि.स	प्रकंद का कार्बनिक बाह्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ पदार्थ कुल अभ्या पर कुल आधार पर कुल अभ्या पर कुल अधार पर कुल अभ्या कैलिशियम (कैलिशियम आक्साइड जैसा) (न्यूनतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) (4) (5) (6) (7) 20.0 0.5 0.1 11.0 11.0 1.0 15.0 0.8 0.2 12.0 12.0 2.5 साधारण अभेकाएं					

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के जिजीबर आफिसिनेल रोजकों के शुष्कित स्वस्थ प्रकट दुवन्डों में टेंद्रे मेंद्रे आकार में और पीले भूरे रंग का होगा:
- (2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरूप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा
- (3) यह चूने से विरंजित किया जाएगा,
- (4) यह लाक्षणिक स्वाद व सुवास वाला होगा;
- (5) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़वे स्वाद से मुक्त होगा :
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा :
- (7) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा:
- (8) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु . कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष. प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु. सद्षण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम. 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सिश्रण) विनियम. 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

स्पष्टीकरण:

(क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

- में धूल, पत्थर, मिट्टी या अन्य अकार्वनिक बाह्य पदार्थ सम्मिनित हैं:

(ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

- में खोखले या युक्त शेष अदरक और पाटप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.

- (1) प्रकंद के 15 मिमी. से छोटे टुकड़ों को "गारबल्ड विरंजित अदरक (टुकड़ें)" से चिहांकित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा ।
- (2) इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "गारबल्ड विरंजित कालीकट (बी.जी.के.)" या "गारबल्ड विरंजित कोचीन (बी.जी.सी.)" चिह्नांकित किया जा सकेगा ।

अनुसूची-21

(नियम ४ देखिए)

अनगारब्लड विरंजित अदरक (साब्त) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यातिटी											
,	-	विशेष अमिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)										
	प्रकंद का आकार (मिमी. में लम्बाई)	कार्धनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	बहुत हरके टुकर्ड	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर कैलशियम (कैलशियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू.)				
	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)				
विशेष	20.0	0.60	0.15	4.0	11.0	10.0	1,0	1.7				
मानक	15.0	0.80	0.20	6.0	12.0	12.0	2.5	1.5				
			<u> </u>	साधारण	अपेक्षाएं		<u> </u>					

(10)

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के जिजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित स्वस्थ प्रकंद टुकड़ों में, टेंढ़े-मेढ़े आकार में और पीले भूरे रंग का होगा:
- इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरूप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा:
- (3) यह चूने से विरंजित किया आएगा;
- (4) यह लाक्षणिक स्वाद व सुवास वाला होगा;
- (5) यह विकृत गंध, फंफ़्दी और कड़वे स्वाद से मुक्त होगा;
- (6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा:
- (7) यह गर्द चा धूल फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (8) एफलाटोक्सिन भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामः भे कादेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेल् व्यापार के लिए खाच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाच सुरक्षा और मानक (खाच उत्पाद मोनक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरण:

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- में धूल, पत्थर, मिट्टी या अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- में खोखने या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:

- (1) प्रकंद के 15 मिमी. से छोटे दुकड़ों को "अनगारबल्ड विरंजित अदरक (दुकड़ें)" से चिह्नांकित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा ।
- (2) इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "अनगारबल्ड विरजित कालीकट (बी.यू.जी.के.)" या "अनगारबल्ड विरंजित कोचीन (बी.यू.जी.सी.)" चिह्नांकित किया जा सकेगा ।

अनुसूची-22 (नियम ४ देखिए)

अदरक चूर्ण (अविरंजित) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

भ्रेणी अभिधान					क्वातिटी						
भाभपान	<u> </u>	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)									
	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार शुष्क आधार शुष्क 3 पर कुल पर तनु Hcl पर जल भरम में घुलनशी अधुलनशील भरम भरम		शुष्क आधार पर पर एल्कोहल (90% कैलशियम वी./डब्लू.) (कैलशियम में आक्साइड घुलनशील जैसा) निष्कर्षण मात्रा		शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्स्)			
		(अधिकतम)			(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(त्यूनतम)	(न्यूनतम)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
 विशेष	11.0	7.0	0.75	1.9	0.75	5.5	12.0	1.7			
ावराष मानक	12.0	8.0	1.0	1.7	1.1	5.1	11.4	1.5			
-11-		 _	<u> </u>	साधारण	अपेक्षाएं						

(I) यह जिंजीबेरासिया परिवार के जिंजीबर आफिसिनेल रोजकों के अंदरक (साबुत) या टुकड़ों को स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद होगाः

- (2) यह इतना बारीक पौसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छन जाए;
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
- (4) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़वे स्वाद से मुक्त होगा ;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;
- (6) यह गाठ फफ्दी, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक होगा;
- (7) एफलाटानिसन भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाच सुरक्षा मामलो में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाच सुरक्षा और मानक (खाच उत्पाद मानक और खाच मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

अनुसूची-23 (नियम ४ देखिए) अदरक चूर्ण (विरंजित) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान					क्वािलटी			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
			विशेष	अभिलक्षण (प्र	तिशत भार/भार	द्वारा)		
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुलनशील अस्म	शुष्क आधार पर जल में धुलनशील भस्म	शुष्क आधार , पर कैलशियम (कैलशियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर एल्कोहल (90% वी./डब्लू.) में धुलतशील निष्कर्षण मात्रा	शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील लिष्कर्षण मात्रा	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्लू.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम्)	(न्यूनतम्)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	11.0	11.0	0.75	1.9	2.0	5.5	12.4	1.7
मानक	12.0	12.0	1.0	1.7	2.5	5.1	11.4	1.5
• • •		<u> </u>		साधारण	अपेक्षाएं			

- (1) यह जिजीबेरासिया परिवार के जिजीबर आफिसिनेल रोजकों के अदरक (साबुत) या टुकड़ों को स्वास्थवर्धक स्थिति में पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद होगा:
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छन जाए.
- (3) यह लाक्षणिक स्याद और सुवास वाला होगा तथा विकृत गंध या फंफ्दी या कडवेपन से मुक्त होगा;
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अस्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ,
- (5) यह फंफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पत्न विषात धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खांच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिन्नण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

टिप्पणी: चूर्ण किस प्रकार के अदरक से प्राप्त किया गया है यह तदनुसार लेबल पर चिहित किया जाएंगा ।

अनुसूची-24 (नियम 4 देखिए) जीरा (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

<u> </u>			_			क्यात्क् टी				
भिधात										
				বিদা	व अभित्यक्षण (प्र	तिशत भार/भार द	ारा }			
	कार्येतिक बाह्य घटार्थ	अकार्बेनिक बाह्य पद्मर्थ	विवर्णित और अपरिपक्व बीज	अदेख	शुष्क आचार यर कुंल करम	शुष्क आचार पर तनु Hel में अधुसमणील मस्म	थुष्क आधार पर अवाष्पशील ईयर निष्कर्षण	शुष्यः आधार पर सम्पर्शाल तेल मात्रा प्रतिशत (यी./डब्लू.)	जीरा बीज के अलाया खाद्य बीज	कीट द्वारा क्षतिन्यस्त पदार्थ
	(अधिकतम) (अधिकत	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	a) (न्यूनतम)	(ज्यूनतम्)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(B)	(9)	(10)	(11)
				9.0	8.0	1.0	16,0	2.5	কুড নাই	0.20
विशेष मानक	1.0 2.0	0.5	3.0 4.0	10.0	9.5	2.5	15.0	1.5	कुछ नहीं	0.50
		L	1	<u></u>	मधारण	अपेक्षाएं				

- (1) यह एपीयेसी परिवार के कमीनम सिमीनम एल. के सुखाए गए परिपक्व स्वस्थ बीज होंगे:
- (2) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंघ तथा फफ्दी से मुक्त होंगे,
- (3) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होंगे;
- (4) यह गर्द या धूल, फंफूदी. कीट लगने, जीवित और मृत कीटी, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे;
- (5) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पत्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू ट्यापार के लिए <mark>खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक</mark> और खाद्य सिश्रण) विनियम. 2011 के अनुसार अनुपालन होगा !

स्पष्टीकरण:

- (क) "विवर्णित और अपरिज्यस बीज"
- (भ्र) "अकार्वनिक बाह्य पदार्थ"
- (ग्रॅ) "कार्वनिक बाह्य **पदार्थ"**
- (EI) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"

में दूटे, विवर्णित, कुम्हलाए और अपरिपक्व बीज सम्मलित हैं:

पत्थर, मिट्टी के कण, रेत इत्यादि सम्मिलित हैं:

मैं जीरा बीज के अलावा सभी बीज और एनीमल मूल के अन्य सभी पदार्थ सम्मिलित हैं.

नाशकजीवं/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद किया जाएगा ।

अनुसूची-25 (नियम 4 देखिए)

जीरा चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी											
		विशेष अ	भिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वा	ारा)								
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल अस्म	शुष्क आधार पर तनु Hel मैं अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./इब्ल्.)							
٠(,	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)							
विशेष	9.0	8.0	1.0	16.0	1.5							
मानक	10.0	9.5	1.5	15.0	1.3							
			साधारण अपेक्षाएं		···							

- (1) जीरा चूर्ण एपीयेसी परिवार के कमीनम सिमीनम एल. के सुखाए गए, ठोस और पके हुए बीज को पीसकर अभिप्राप्त किया जाएगा,
- (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके;
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवासहोगा तथा विकृत गंध और फंफ्दी से मुक्त होगा;
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्चों से मुक्त होगा;
- (5) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

अनुसूची-26 (नियम 4 देखिए)

काला जीरा (कलौंजी) साबुत का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वातिटी

श्रेणी						क्यातिही	*			
अमिधात										
			-	ਹਿ0	ष अभिलक्षण (६	तिशत भार <i>ा</i> भार ह	(रि)			
-	ध्यविभिक्त व्यक्त पदार्थ	अकार्यनिक साद्य पदार्थ	विवर्णित और अपरिचन्च बीज	आईता	शुष्क आधा पर कुल अस्म	शु:	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ं इंथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./इंक्तू)	काला जीरा के अलावा खाप बीज	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ
	(अधिकतम)	(अधिकसम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम्)	(अधिकतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(a)	(화)	(10)	(11)
ftivia	0.25	0.10	3.0	9.0	6.0	1.0	13.0	1.5	1.0	0.20
मानक	1.0	0.25	5.0	10.0	8.0	1.5	12.0	1.0	2.0	0.50
			,		साधारण	अपेक्षाएं	·	·	· - <u>-</u>	

(12)

- यह निगेला साटिया एल. के सुखाए गए, स्वस्थ और परिपक्व बीज होंगे.
- (2) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंध तथा फफ्दी से मुक्त होगा :
- यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से गुक्त होंगे;
- (4) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटो कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होंगे,
- (5) एफलाटॉक्सिन. भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष पाकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण आयिष और अवशेष) विनियम. 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम. 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

स्पष्टीकरणः

(क) "विवर्णित और अपरिपक्व बीज"

(ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(ध) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

में टूटे. विवर्णित, कुम्हलाए और अपरिपक्व फल सम्मलित हैं.

पत्थर, मिट्टी के कण, रेत इत्यादि सम्मिलित हैं:

में काला जीरा बीज के अलावा सभी बीज और वनस्पति मूल के अन्य सभी पदार्थ सम्मिलित हैं:

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद किया जाएगा ।

अनुसूची -27 (तियम 4 देखिए) काला जीरा (कलौंजी) चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

	विशेष अ	भिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वा	π)							
आद्रेता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु । tcl मैं अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्प्रशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)						
(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम्)						
(2)	(3)	. (4)	(5)	(6)						
8.0	6.0	1.0	14.0	1.2						
9.0	7.0	1.5	12.0	0.9						
		साधारण अपेक्षाएं								
	(अधिकतम) (2) 8.0	(अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) 8.0 6.0	अदिता शुष्क आधार पर शुष्क आधार पर तनु Hel कुल भस्म में अघुलनशील भस्म (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3) (4) 8.0 9.0 7.0 1.5	अधिकतम अधिकतम						

- (I) काला जीरा पाठडर निगेला साटिया एल. के सुखाए गए स्वस्थ और परिपक्व बीजों को पीसकर अभिप्राप्त किया जाएगा.
- . . (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 800 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके.
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंध तथा फंफूटी से मुक्त होगा
- यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा;
- (5) यह गांठ. फंफ्ट्री. कीट लगने. जीवित और मृत कीटो. कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा.
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु. संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खारा सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण आविष और अवशेष) विनियम 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

अनुस्ची-28 (नियम ४ देखिए)

सौंफ (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी						क्यातिटी					
अस्थिन	į								· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
·			<u> </u>	विशे	ष अभिन्नसण (प	निधन आस∕आर ह	ारा)				
	कार्यनिक द्यार	अक्राईनिक	क्षरिधम्त ग्रीज		आर्द्रता	शुष्क आधार	शब्क भारतार	कीट द्वारा	शुष्क	शुष्क	सींफ के
	पटा थे	साम् पदाय	द्रटे हुए क्षतियस्त भीज	अपरिपक्तः कुम्हलाएः विवर्णितः काले बीज		ਾ ਹੁਝਾਜ਼ਿਕ ਜੇਕ ਸ਼ਾਹ। ਪ੍ਰਜਿੰशਜ (ਬੀ./ਵੁਕਕ੍ਰ.)	पर अपरिष्कृत रेशे	श्वतिग्रस्त घदार्य	आधार पर कुल भस्म	आधार पर तनु Hai में अद्युजनशील अस्म	अलावा खाद्य बीज -
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम्)	(अधिकतम)	(ह्यूइत्स)	(अधिकतम)	(अधिकतम्)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	· (e)	(9)	(10)	(11)	(12)
विशेष	1.0	0.10	1.0	1.0	10.0	1.75	11.0	0.20	8.0	1.0	रू भी
सानक	1.5	0.40	2.0	3.Q	12.0	1.0	15.Q	0.50	10.0	2.0	ক্ত দৌ
					साधारण	अप्रेक्षाएं					

- (1) सौंफ बीज अम्बेलीफरा परिवार के फोनिकुलम वलगेयर पी. मिलर.वर.वुतेर. के स्वस्थ सुखाए गए फल होंगे.
- (2) इसमें सौफ का ताक्षणिक सुवास, सुरुचिकर गंध होगी:
- (3) यह विकृत गंध, फंफूदी और अन्य बाह्य गंध से भुक्त होगी ;
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगी:
- (5) यह गर्द और धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीविल और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा:
- (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु . कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पंचन विषाक धातु. संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरणः

- (1) "क्षतिग्रस्त बीज: अर्थात ;
 - (क) "टूटे क्षतिग्रस्त बीज"
 - (ख) "अपरिपक्व, कुम्हलाए, विवर्णित और काले बीज"
- (2) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (3) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (4) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थः

- बीज जो टूटे या क्षतिग्रस्त हों:
- बीज जो पूरी तरह से विकसित नहीं हुए हैं या जो विवर्णित या काले हैं:

में गर्द, पत्थर, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं:

में भूसा या भूसी, इंठल तमा, अन्य पौधों के बीज और अन्य कोई

कार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मितित हैं:

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आशिक रूप से छेद किया

गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद किया जाएगा ।

अनुसूची-29 (नियम ४ देखिए) सौफ चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

बेणी अभिधान	क्यालिटी										
		विशेष अ	भिलक्षण (प्रतिशत भार/भार	द्वारा)							
	आर्द्रता	शुष्क आचार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे						
(अधिकतम)		(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)						
वेशेष	10.0	8.0	1.5	1.2	11.0						
.चरा <i>न</i> मानक	12.0	9.0	2.0	1.0	15.0						
	<u> </u>		साधारण अपेकाएं								

- (1) सींफ चूर्ण अम्बेलीफेरा परिवार के फोनिकुलम वलगेयर पी. मिलर. के सुख़ाए गए पके बीजों को पीस कर अभिप्राप्त किया जाएगा.
- (2) यह इतना बारीक पौसा जाएंगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 800 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
- (4) यह विकृतगंधिता, फंफूदी और दुर्गंध से मुक्त होगा;
- (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ. बाह्म पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (6) यह फंफ्दी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृल्तक संदूषण से मुक्त होगा:
- (7) एफलाटॉक्सिन, आरी धातु . कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु. संदूषण सूक्ष्म आर या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मित्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपातन होगा।

अनुसूची-30 (नियम 4 देखिए) मेथी (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वातिटी

श्रेणी					क्वातिटी				
अभिधान								<u></u>	
			विशेष	अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भ	ार द्वारा)			
	कार्बनिक	अका र्बनिक	क्षतिग्रस्त	शुष्क आधार	शुष्क आधार पर	शुष्क आधार पर ठंडे जल	शुष्क आधार पर	मेथी के अलावा अन्य	आर्द्रता
	बाह्य पदार्थ	बाह्य पदार्थ	और कीट खाए बीज	पर कुल अस्म	तु Hcl में अघुलनशील	में धुलनशील	अपरिष्कृत रेशे	खाद्य बीज	
	İ	1			अस्य	निष्कर्षण			
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकत म)	(अधिकतम)	मात्र	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)
		1				(न्यूनतम)	1		<u> </u>
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष	0.5	0.2	0.5	4.0	0.5	35.0	15.0	1.0	9.0
भानक	1.5	0.4	1.0	5.0	1.5	30.0	18.0	2.0	10.0

साधारण अपेक्षाएं

(11)

- मेथी (साबुत) फेबेसिया परिवार के ट्रिगुनेला फोनम ग्रेकुम एल. के सुखाए गए पके बीज होंगे:
- (2) इसमें लाक्षणिक सुवास होगा और यह विकृतगंधिता, अन्य दुर्गन्थ और फंफूदी से मुक्त होंगे;
- (3) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (4) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (5) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु . कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाच सुरक्षा मामली में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाच सुरक्षा और मानक (खाच उत्पाद मानक और खाच मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरण:

(টা) "क्षतिग्रस्त और कीट खाए बीज"

में ऐसे बीज सम्मलित हैं जो क्षतिग्रस्त हैं या घुन या अन्य कीटों द्वारा डिदित (खाए हुए) या नुकसान पहंचाए हुए हैं:

(ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

पूल, पत्थर, मिट्टी के कण और अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.

(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

भूसा या भूसी, तना, डठल, मेथी के सिवाय अन्य बीज और अन्य कार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित

총.

अनुसूची-31 (नियम ४ देखिए) मेथी चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यांतिटी

	•			
	विशेष अ	मिलक्षण (प्रतिशत भार/भार	द्वारा)	· <u>·</u> ·
आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भरम	शुष्क आधार पर तनु Hcl मैं अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा
(अधिकतम) (1) (2)		(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)
		(4)	(5)	(6)
. 9.0	4.0	1.0	15.0	35.0
10.0	5.0	1.5	18.0	30.0
		साधारण अपेक्षाए		
	(अधिकतम) (2) · 9.0	अर्दिता १९ष्य आधार पर कुल भस्म (अधिकतम) (अधिकतम) (2) (3)	अर्दिता शुष्क आधार पर शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्में (अधिकतम) (अधिकतम) (3) (4) - 9.0 10.0 5.0 1.5	अधिकतम अभिक्सण (प्रतिशत भार/भार द्वारा अर्थंक आधार पर तनु Hel अप्रक आधार पर कुल भस्म अपरिष्कृत रेश अधिकतम अधिकतम (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) (उर्धिकतम) (उर्धिक

- (I) मेथी चूर्ण फवेसिया <mark>परिवार के ट्रिगुनेला फोनम ग्रेकुम एल. के सुखा</mark>ए गए पके बीजों को पीस कर अभिपास किया जाएगा
- (2) यह इतना वारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके:
- (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक सुवास होगा और यह दुर्गंध, विकृतगंधिता तथा फंफ्दी से मुक्त होगा:
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा;
- (5) यह गांठ फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
- (6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीय अवशेष, पाकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेनाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खांच सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) यिनियम, 2011 और खांच सुरक्षा और मानक (खांच उत्पाद मानक और खांच मिश्रण) यिनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

अनुसूची-32 (नियम 4 देखिए) अजमोदा बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

णी अभिधान	क्वातिटी													
dell Silerale.	L	विशेष	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)											
	कार्वनिक बाह्य पदार्थ	अकार्वनिक बाह्य पदार्थ	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hel में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल (वी./डब्लू.)								
-	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम्)	(न्यूनतम)								
		(3)	(4)	(5)	(6)	(7)								
(1)	(2)		9.0	10.0	2.0	2.0								
वेशेष	0.4	0.1 0.5	10.0	12.0	3.0	1.5								
मानक	1.0		साधारण अ											

- अजमोदा बीज एपीयैसी परिवार के एपियम ग्रेवोलेन्स एल. के सुखाए गए पके और परिपक्व फल (बीज) होंगे, (1)
- (2) यह समान रंग तथा मसालों के लाक्षणिक सुवास वाले होंगे.
- (3) यह दृश्यमान गर्द या धूल, फंफ्दी, कीट लगने, जीवित या मृत कीर्टा, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे;
- (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्यों से मुक्त होगा;
- (5) यह लाक्षणिक सुवास वाले होंगे और विकृतगंधिता, फंफ्दी और दुर्गंध से मुक्त होंगे.
- (6) एफलाटॉक्सिन आरी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष प्राकृतिक रुप से उत्पन्न विषाक धातु संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाव सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और परेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खांच मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

स्पष्टीकरण:

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

धूल, पत्थर, मिट्टी के कण और अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं: भूसा या भूसी, तना, डंठल, अन्य पौर्घों के बीज और अन्य कार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित 1 3

> [फा. सं. 18011/2/2012-एम. 11] ॅराजेन्द्र कुमार तिवारी, संयुक्त सचिव (विपणन)

MINISTRY OF AGRICULTURE

(Department of Agriculture and Co-operation) NOTIFICATION

New Delhi, the 29th March, 2012

G.S.R. 262(E).— the following draft of the Spices Grading and Marking Rules, 2012, which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) and in supersession of Spices Grading and Marking Rules, 2005, except as respects things done or omitted to be done before such supersession is hereby published, as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty-five days from the date on which the copies of the Gazette of India containing this notification are made available to the public;

- 2. Any person desirous of making any suggestion in respect of the said draft rules, may forward the same, within the period specified above, to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH IV, Faridabad (Haryana) 121001, who shall forward the same to the Central Government for consideration.
- 3. All objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be taken into consideration by the Central Government.

DRAFT RULES

- 1. Short title, application and commencement.- (1)These rules may be called Spices Grading and Marking Rules, 2012.
- (2) They shall apply to the following spices (whole and powder) namely:-
 - (a) Turmeric
 - (b) Chilies
 - (c) Black Pepper
 - (d) Cardamom
 - (e) Large Cardamom
 - (f) Coriander
 - (g) Ginger
 - (h) Cumin
 - (i) Cumin Black (Kalonji)
 - (i) Fennel
 - (k) Fenugreek
 - (I) Celery seed
- (3) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
- 2. Definitions. In these rules, unless the context otherwise requires,-
- (a) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India;
- (b) "authorised packer" means a person or a body of persons who has or have been granted a certificate of authorisation to grade and mark spices in accordance with the grade standards and procedure prescribed under these rules;
- (c) "Certificate of Authorisation" means a certificate issued under the provisions of the General Grading and Marking Rules, 1988 authorising a person or a body of persons to grade and mark spices (whole and powder) with the grade designation mark;
- (d) "General Grading and Marking Rules" means the General Grading and Marking Rules, 1988 made under section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937):
- (e) "grade designation mark" means the "Agmark Insignia" referred to in rule 3.
- (f) "Schedule" means a Schedule appended to these rules.
- 3. Grade designation mark .- The grade designation mark shall consist of "AGMARK Insignia" consisting of a design incorporating the certificate of authorisation number, the word "AGMARK", name of commodity and grade designation resembling the design as set out in Schedule I.
- 4. Grade designations. The Grade designations to indicate the quality of spices shall be as set out in column. I of Criteria for Grade designation of Schedule II to XXXII.
- 5. Quality. For the purpose of these rules, the quality of spices shall be as given in Schedule II to XXXII.

- 6. Method of packing.- (1)Spices (whole and powder) shall be packed in new clean and dried jute bags, paper bags, cloth bags with inner lining of food grade material or poly woven bags, poly pouches, High Density Poly Ethylene (HDPE) bags or any other packing material as approved by the Agricultural Marketing Adviser.
 - (2) The packing material shall be free from insect or fungal infestation and shall not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.
 - (3) Spices (whole and powder) shall be packed in pack sizes as per provisions in the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011 or as per the instructions issued by Agricultural Marketing Adviser from time to time
 - (4) Each package shall contain spices (whole and powder) of the same type and of the same variety, origin and grade designation. The visible part of the content of the package (if present) shall be representative of entire content.
 - (5) Graded material of small pack sizes of the same lot or batch and grade may be packed in a master container with complete details thereon along with grade designation mark.
 - (6) Each package shall be securely closed and sealed so as to disallow spilling.
 - (7) The material used inside the package shall be new, clean and of such a quality as to avoid causing any external or internal damage to the produce.
 - (8) The use of material paper or stamps bearing trade specifications may be permitted provided that printing or labeling is done with non-toxic ink or glue.
- 7. Method of Marking and Labeling.- (1) The grade designation mark shall be securely affixed to or printed on each package in a manner approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules.
 - (2) In addition to the grade designation mark, the following particulars shall be clearly and indelibly marked on each package, namely:-
 - (a) Name and address of the authorised packer,
 - (b) Place of packing or processing;
 - (c) Date of packing;
 - (d) Country of origin (optional);
 - (e) Lot or batch number or code number;
 - (f) Grade:
 - (g) Variety (optional);
 - (h) Type (wherever applicable);
 - (i) Season of harvest (in case of chilies only);
 - (j) Net content;
 - (k) Maximum retail Price(inclusive of all taxes);
 - (I) BEST BEFORE-----YEAR;
 - (m) any other particulars as may be specified under the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011, the Food Safety and Standards Act, 2006 or instructions issued by the Agricultural Marketing Adviser or any officer authorised by him.
 - (3) The ink used for marking on packages shall be such as which may not contaminate the product;

- (4) The authorised packer may, after obtaining prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf, mark his private trade mark or trade brand on the graded packages provided that the same do not indicate quality other than that indicated by the grade designation mark affixed to the graded packages in accordance with these rules.
- 8.. Special conditions of certificate of authorisation.- In addition to the conditions specified under the sub-rule(8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, the following shall be the special conditions of every certificate of authorisation issued for the purpose of these rules, namely:-
 - (1) The authorised packer shall either set up his own laboratory as per the specified norms or have access to an approved State Grading Laboratory or cooperative or association laboratory or a private commercial laboratory manned by a qualified chemist approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by hin in this behalf in accordance with rule 9 of the General Grading and Marking Rules, for testing the quality of spices (whole and powder);
 - (2) The premises shall be maintained in hygienic and sanitary conditions with proper ventilations and well lighted arrangement. The personnel engaged in these operations shall be in good health and free from any infectious, contagious or communicable diseases;
 - (3) The premises shall have adequate storage facilities with clean and proper flooring and free from rodent and insect infestation;
 - (4) The authorised packer and the approved chemist shall observe all instructions regarding testing, grading, packing, marking, sealing and maintenance of records which may be issued by the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him in this behalf from time to time.

Schedule- I (See rule 3) (Design of Agmark Insignia)



Name o	f C	on	nn	10	d	ity	y .	 		٠.	 		•	•	 	 -	
Grade								 							 		

Schedule-II (See rule 4) Grade designations and quality of Turmeric (whole)

Grade Designation			Quality				
		Special Cha	racteristics	(percent by m	ass/mass)		
	Organic extraneous matter, (Maximum)	Inorganic extraneo us matter, (Maximu m)	Defective rhizomes (Maximum)	Moisture, (Maximum)	Curcuminoide content on dry weight basis, (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum	Lead chromate test
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	0.30	0.10	3.0	11.0	3.0	0.20	Negative
Standard	0.70	0.30	5.0	12.0	2.0	0.50	Negative
			General Cha				

- (1) Curcuma longa L. and Curcuma domosticaveleton of family Zingiberaceae. The rhizomes shall be well cured by soaking in boiling water and then drying them to avoid regeneration.
- (2) The rhizomes shall be well dried , well developed and shall have the shape ,colour characteristic of the variety;
- (3) It shall have all characteristic odour and flavor of the spices;
- (4) The cured rhizomes shall be in natural state or polished;
- (5) It shall not be treated with any artificial colour, dyes including lead chromate and shall also be free from added starch, preservatives and harmful substances;
- (6) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect infestation, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall be free from mustiness and rancidity;
- It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations		
(a)	"Defective rhizomes" means	Shriveled fingers and or bulbs, internally damaged, hollow or porous rhizomes, rhizomes scorched by boiling and other types of damaged rhizomes.
(b)	"Inorganic extraneous matter"	Includes stones, particles of soil, dust, mud.
(c)	"Organic extraneous matter"	Includes all vegetable matter other than rhizomes.
(d)	"Insect damaged matter"	The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Note: When fingers are graded separately, it shall not contain more than -

- (1) 2% and 7% (m/m) of pieces of rhizomes (of length less than 15 mm and fragments) in special grade and standard grade respectively;
- (2) 2% and 5% (m/m) of bulbs in special grade and standard grade respectively;

Schedule-III (See rule 4) Grade designations and quality of Turmeric Powder

	ade natioп			Qu	allty		-
			Special Charac	teristics (percent	t by mass/mass)		
		Moisture	Total ash on dry basis	Ash msoluble in Dil. HCL , on dry basis	Curcuminoide content on dry basis	Total Starch	Test of Lead chromate
		(Maximum)			(Maximum)		
(1)		(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Special			7.0 1.0 3.0		60	Negative	
Standar	tandard 10					60	Negative
			Ge	neral Characteris	stics		
				(8)			
(1)			all be prepared l roots iп hygienic c		n, wholesome dry	Turmeric (Curc	uma longa l
(2)	It sha	Il be ground to	such fi⊓eness that	98% of the produ	ict passes through es through 500 micr		ve. It shall b
(3)	It sha	II have all its ch	aracteristic odour,	flavour of the spic	es;		
(4)	It sha	il be free from n	nusty odour or ran	cidi ty ;			
(5)		II be free from a	any added colourir	ig matter, preserv	atives, dyes, foreig	n starch and any	other harmf
(6)			mould growth, lu nd rode⊓t contamir		ing insects and de	ad insects, inse	ct fragments
(7)	natur	ally occurring to ex Alimentarious	xic substances, М Commission or a	licrobi <mark>al load or ot</mark> s per <mark>buyers re</mark> qui	her food safety requirements for Export	uirements as spe purposes and the	cified by the e Food Safe

Schedule - IV (See rule 4)

and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Grade designations and quality of Chillies/Capsicums/Paprika

Grade Designat- ion		Quality											
	Special Characteristics (percent by mass/mass)												
	Organic extraneo us matter	Inorgani c extrane ous matter	Uпгіре and marked fruits (Maximu	Broken fruits and fragmen ts	Moistur e	Total ash on dry basis)	Ash insolubl e in Dil. Hcl , on dry basis	Capsaic inoid content	Insect damaged matter (Maximum)				
	(Maximu m)	(Maximu m)	m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	m)	(Maximum)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)				
Special Standard	0.50 0. 7 5	Nil 0.10	1.0 2.0	3.0 5.0	10.0 11.0	6.0 7.0	1.20 1.30	0.30 0.10	0.20 0.50				

General Characteristics

(11)

- (1) Chilies/Capsicums/Paprika are dried ripe pods (fruits) with or without stalk of plants of genus Capsicum annum L& Capsicum frutescens L of family Solanaceae;
- (2) It shall have a characteristic strong odour of variety;
- (3) It shall be free from rancidity and mustiness;
- (4) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments, insects infestation, rodent contamination, coloring matter, coating of mineral oil and other harmful substances;
- (5) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.
- (6) Chillies may be coated with any edible vegetable oil to a maximum limit of 2 percent by mass under a label declaration for the amount and nature of edible vegetable oil used.

Explanations:

(a) "Broken fruits" means

Fruits/Pods which are broken during handling and of which apart of the pod is missing;

(b) "Fragments" means

(c) "Inorganic extraneous matter"

(d) "Marked fruits" means

(e) "Organic extraneous matter"

(f) "Unripe fruits" means

(g) Insect damaged matter

small pieces of fruits coming from broken fruits;

includes stones, particles of soil/sand;

black or black stained fruits;

includes stalks, leaves and calyx pieces;

Fruits not yet fully mature, the colour of which is different from that of the batch under consideration.

The produce internally or partially based or damage.

The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Note:

(1) Capsicum shall have a length of minimum 25 mm.

(2) For Special grade Capsaicinoid content shall be declared on the label.

(3) Extraneous matter does not include unripe. Marked, or broken fruits of the variety under consideration.

Schedule -V

(See rule 4)

Grade designations and quality of ground (powdered) or fragmented Chilies/Capsicums/Paprika

Grade Designation		Quality								
	S	pecial Chara	cteristics (per	cent mas <u>s/m</u> a	ass)					
	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. HCL, on dry basis (Maximum)	Crude fiber On dry basis	Non-volatile Ether extract on dry basis (Minimum)	Capsaicinoid content (Minimum)				
	(2)	(3)	(4)	(Maximum) (5)	(6)	(7)				
<u> </u>	10.0	7.0	1.25	28.0	13.0	0 30				
Special Standard	11.0	8.0	1.30	30.0	12.0	0 10				
		Ger	neral Characte	ristics						

(1) Fragmented /ground Chilies/Capsicums/Paprika are the products obtained by grinding or fragmenting clean, dried, ripened fruits or pods of Capsicum annum Linnaeus & Capsicum frutescens Linnaeus family Solanaceae without stalk respectively in hygienic condition. It can also be a mixture of Chilies, Capsicums and Paprika;

(2) It shall have characteristic pungent taste;

(3) It shall be without any added coloring matter, preservatives, flavoring matter, mineral oil and other harmful substances;

(4) It shall also be free from rancidity, mustiness and off flavor;

(5) It shall be free from lumps, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments, dirt and rodent contamination;

(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Note:

(1) For special grade, Capsaicinoid content shall be declared on the label.

(2) In standard grade, chillies powder may contain any edible vegetable oil to a maximum limit of 2 per cent by mass under a label declaration for the amount and nature of vegetable oil used.

> Schedule -VI (See rule 4)

Grade designations and quality of Processed Black Pepper (Whole)

Grade Designat ion		Quality Special Characteristics(per cent mass/mass)											
<u> </u>									- 1 - 1 - 1	D:	1		
	Organic	Inorgani	Light	Pinhead	Bulk	Moistur	Total	Non-	Volatile	Piperine	Insect		
	extrane	C	berries	SOF	Density	e	ash on	volatile	oi l on	content	damaged		
	OUS	extraneo		broken	gm/lit		dry basis	ether	dry	dry	matter		
	matter	us		berries				extract	basis	weight			
		matter				 		on dry	per cent	basis			
								basis	·(v/w)				
			(Maximu		(Minimu	ŀ	(Maximum	(Minimu			(Maximum)		
	(Maximu		m)	(Maximum	m)	(Maximu	j	m)	(Minimum)	(Minimum)			
	m)	(Maximum		j	•	m)	· ·						
	,)		,									
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)		
Special	0.50	0.10	3.0	1.0	500	11.0	4.0	7.0	2.2	4.5	0.20		
Standard	0.75	0.20	5.0	2.0	490	12.0	5.0	6.0	2.0	4.0	0.50		
				Ge	neral Ch	aracteris	tics			<u> </u>			

(13)

(1) Black pepper shall be sound, dried, mature berries of piper nigrum L. of family Piperaceae having an unbroken pericarp, brown to black in colour with wrinkled pericarp and shall be processed under hygienic condition.

(2) It shall have the fresh and pungent taste and flavour Characteristics of spices;

(3) it shall be free from rancidity and mustiness;

(4) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination:

(5) It shall be free from added coloring matter and coating of mineral oil and any other harmful substances;

(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations.-

(C)

"Broken berries" means

berry that has been separated into two or more pieces;

"Inorganic extraneous matter" (b)

includes dust, stones, earth, pebbles or any other inorganic foreign

matter:

berry that has reached an apparently normal stage of development but

the kernel does not exist. Light berries ,pin head or broken are not

considered as extraneous matter.

"Organic extraneous matter" means

"Light berries" means

Includes all vegetable materials other than black pepper berries;

"Pinhead" means (e)

berry of very small size that has not developed;

"Processed black pepper" **(f)**

Means pepper that has been cleaned.

"Insect damaged matter" (g)

The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Volatile oil content should be determined immediately after grinding. **Note**: (1)

It may be marked 'Malabar". It shall have bulk density of 550 gm/litter (Min.)

It may also be marked TGEB (Tellichery Garbled Extra Bold) or TGSEB (Tellichery Garbled Special Extra Bold) depending upon size of the berries. The berries shall be retained on sieve having holes of diameter 4.25 mm and 4.75 mm for TGEB and TGSEB respectively. Both shall have bulk density of 530 gm/liter(Min.) for Special Grade and 500 gm/liter(Min.) for Standard Grade.

Schedule - VII (See rule 4)

Grade designations and quality of Non-Processed or Semi-Processed Black Pepper (Whole)

Grade Designation						Quality	Ĩ.				
Designation)		Sr	pecial Char	acteristics	(per cent	mase/mass	3)			
	Organic Extraneo us matter	Inorganic extraneo us matter	Light berries	Pinheads & broken berries		Bulk	Moisture	Total ash on dry basis	Non- volatile éther extract on dry basis	Volatile oil % (v/w) on dry basis (Min.)	Piperine content on dry basis
	(Max)	(Meximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Min.)	(Maximu m)	(Max.)	(Min.)		(Maximu m)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(†1)	(12)
Special	0.5	0.10	4.0	3	0.7	500	12.0	5.0	70	2.2	4.0
Standard	0.75	0.25	5.0	4	1.0	490	13.0	6.0	6.0	2.0	4.0
-					Seneral Cha	aracleristics	3				

(13)

(1) Black pepper shall be dried mature berries of Piper nigrum L of family Piperaceae having an unbroken pericarp brown to black in colour with wrinkled surface;

(2) It shall be un cleaned or partially cleaned;

(3) It shall be fresh and pungent and the taste and flavour shall be characteristic of the spices;

(4) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments,insects infestation and rodent contamination:

(5) It shall be free from added colouring matter, coating of mineral oil and other harmful substances;

(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations.-

berry that has been separated into two or more pieces; "Broken berries" means (a) "Inorganic extraneous matter" includes dust, stones, earth or any other inorganic (b) foreign matter: berry that has reached an apparently normal stage of (c) "Light berries" means development but the kernel does not exist; pepper that has not undergone any cleaning; (d) "Non-processed pepper" means includes all vegetable meterials other than black "Organic extraneous matter" (e) pepper berries; berry of very small size that has not developed; "Pinhead" means **(f)** pepper that has undergone partial cleaning. "Semi-Processed pepper" means (g) The produce internally or partially bored or damaged by Insect damaged matter pest/insect.

Note:(1) Non-Processed or Semi-Processed Whole Black Pepper is not meant for direct human consumption.

(2) Volatile oil content should be determined immediately after grinding.

(3) It may be marked 'Malabar'. It shall have bulk density of 550 gm/litre (Min.) It may also be marked TGEB (Tellichery Garbled Extra Bold) or TGSEB (Tellichery Garbled Special Extra Bold) depending upon size of the berries. The barries shall be retained on sieve having holes of diameter 4.25 mm and 4.75 mm for TGEB and TGSEB respectively. Both shall have bulk density of 530 gm/litre (Minimum) for Special Grade and 500 gm/liter (Minimum) for Standard Grade.

Schedule- VIII (See rule 4) Grade designations and quality of Black Pepper Powder

Grade Designation			Quality		•		
Designation	L	Special C	haracteristics	(per cent ma	ss/mass)	·	· -
	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (Maximum)	Crude fiber On dry basis (Maximum)	Non- volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile oil content per cent on dry basis (v/w)	Piperine content on dry basis (Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	11.0	5.0	1.0	17.0	6.5	2.0	4.5
Standard	12.0	6.0	1.2	17.5	6.0	1.75	4.0
	<u> </u>		General Cha	aracteristics			···

(1) It shall be obtained by grinding dried sound berries of *Piper nigrum L of family Piperaceae* with out addition of other matter in hygienic condition;

(2) It shall be ground to such fineness that the whole of it passes through a 500 micron sieve. It can be ground to such fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve, in such case, the product should be labeled 'Coarse Powder':

(3) It shall have characteristic aromatic flavour;

(4) It shall be free from foreign odour , mustiness or rancidity;

(5) It shall be free from any foreign matter, lumps, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

t shall be free from added coloring matter; preservatives, mineral oil and any other harmful substances; it shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Schedule- IX (See rule 4)

Grade designations and quality of Cardamom Whole Capsules

Grade Designati on				·		ality				·
						cent mass/r		N. A. a. Santana	Takal ash	Volatile
	Organic Extraneo us matter (Maximu m)	Inorgani c extrane ous matter (Maximu m)	Empty and malformed capsules per cent by count (Maximum)	Immalur e & shrivele d capsule s (Maximu	Blacks and splits per cent by count (Maximu m)	Insect damaged matter * (Maximu m)	Mass in g/l (Minimu m)	Moistur e (Maximu m)	Total ash on dry basis (Maximum	oil on dry basis % (v/w) (Min.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special Standard	0.2 0.7	0.1 0.3	2.0	2.0 3.0	Nil 10.0	0.20 0.50	435 385	11.0 13.0	8.0 9.5	4.0 3.5
 -				Genera	i Characte	ristics		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>	

- (1) Cardamom capsules shall be dried, sound nearly ripe fruits of Elettaria cardamomum (L) of family zingiberaceae;
- (2) If shall be oblong in shape with a rounded part or three cornered and having ribbed appearance,

(3) It shall be well formed and contain sound seeds;

(4) It shall have characteristic odour and flavor of spices;

(5) It shall be free from any foreign odour or flavors including those of rancidity and mustiness;

- (6) Color of the capsules may be (a) Light Green (b) Green (c) Deep Green or (d) pale Brownish, (e) pale cream to white when bleached with sulphur dioxide. Capsules shall be packed according to the color group and it shall be indicated on the label. At least 95% of the capsules shall correspond to the respective color group
- (7) In addition to grade, cardamom may be marked as described below. This marking shall be done only when the product is produced only in the particular area:
 - (a) Alleppey Green Extra Bold (AGEB) when retained on sieve 7.0 mm having holes of diameter.

(b) Corg Green Extra Bold (CGEB)

(c) Alleppy Green Bold (AGB) 6.0
(d) Corg Green Bold (CGB) 7.5
(e) Alleppy Green Superior (AGS) 5.0

(e) Alleppy Green Superior (AGS)
(f) Corg Green Superior (CGS)

(8) It shall be free from any added coloring matter and other harmful substances;

 It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects insect fragments and rodent contamination;

(10) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues)

Regulations 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations 2011 for domestic trade.

Explanations.-

"Blacks"

(a)

includes capsules which are blackish to black in colour

(b) "Empty and Malformed capsules" capsules which have no seeds or are scantily filled with seeds:

(c) "Immature and Shriveled capsules" capsules which are not fully developed;

(d) "Immature and Shriveled capsules" capsules which are not fully developed;
(d) "Inorganic extraneous matter" includes stones, dust, earth or any other inorganic foreign matter;

(e) "Organic extraneous matter" includes pieces of Calyx, stalk and foreign matter of plant origin;

(f) "Splits" includes capsules which are open at corners for more than half

Insect damaged matter (g)

The produce internally or partially bored or damaged by

pest/insect.

- Note:- (1) The determination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.
 - Thrip marks alone should not lead to the conclusion that the capsules have been infested with insects,

Schedule-X (See rules 4)

Grade designations and quality of Bleached or Half Bleached Cardamom Whole Capsules

Grade Designatio n		Quality											
	Special Characteristics (per cent mass/mass)												
•	Organic Extraneou s matter (Maximun	Inorgani c extrane ous matter	Empty and malforme d capsules (Maximu	Immature & shrivele capsules (Maximun	Size Diameter of holes in mm. in the sieve on which retained)	Mass in g/l (Minimu m)	Moistur e (Maximun	Total	Volatile oil on dry basis per cant (v/w) (Mln.)	Insect damaged matter * (Maximu m)			
(1)	(2)	<u>m)</u> (3)	m) (4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)			
Special	0.50	0.10	Nil	Nil	8.5	360	12.5	8.0	4.0	0.20			
Standard	0.75	0.25	Nii	Nii	50	300	13.0.	9.5	3.5	0.50			
-	·		·	Genera	at Characte	ristics				<u> </u>			
					(12)				-				

- (1) Cerdamom Capsules; shall be fully developed dried fruits of Elettaria cardamomum (L) of family zingiberaceae;
- It shall be oblong in shape with a rounded part or three cornered with skin ribbed or smooth;
- (3) It chall be bleached and/or half bleached by Sulphur dioxide and color shall range from pale cream to white;
- (4)It shall be free from added coloring matter and harmful substances:

It shall be free from dirt or dust,mould growth and living insects and practically free from dead insects, insect fragments and roctent contamination:

(8) It shall comply/ with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations.-

(a) "Emp ty and Malformed capsules" Capsules which have no seeds or are scantily filled

with seeds:

(b) "Immature and Shriveled

capeaules" means

Capsules which are not fully developed;

"Ino rganic extraneous matter" (c)

includes stones, dust, earth or any other inorganic foreign matter;

(d) "Organic extraneous matter" Includes pieces of calvx, stalk

Imisect damage matter (e)

The produce internally or partially bored or damaged by

pest or insect

Note:-

(1) The eletermination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.

Thrip marks alone should not lead to the conclusion that the capsules have been infested with insects.

Schedule -XI (See rule 4)

Grade designations and quality of Cardamom Saeds Powder/fragmented

Grade Designation		Qualit	·	 -							
Special Characteristics (per cent mass/mass)											
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insolubla in Dil Hcl on dry basis	Volatile oil on dry basis per cent (v/w)	Crude fibre or dry basis						
•	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)						
Special	10.0	7.0	2.5	3.5	10						
Standard	11.0	8.0	30	3.0	12						
		General Ci	naracteristics								
	 		(7)		-						

- (1) It shall be obtained by grinding/fragmenting the dried wholesome seeds of any variety of Elettaria cardamomum(L) of family zingiberaceae with out addition of any other substance;
 - (2) It shall have characteristic taste and flavour of spices;

(3) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness;

- (4) It shall be free from any adulterant, added colouring matter preservatives and any other harmful substances;
- (5) It shall be free from lumps, mould growth insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

(6) It may in the form of small piece of seeds or finely ground form;

(7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Schedule-XII (See rule 4)

Grade designations and quality of Cardamom Seeds

Grade Designation		Quali			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u>.</u>	<u>.</u>
		Special Chara	cteristics (per	cent mass/m	1288)	<u>. </u>	
	Organic Extraneous matter (Maximum)	Light seeds (Maximum)	Mass in g/i (Minimum)	Moisture (Maximum	Total ash on dry basis (Maximum)	Volatile oil on dry basis(v/w) (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	0.5	2.0	675	12.0	7.0	4.0	0.20
Standard	1.5	3.0	625	13. 0	9.5	3.5	0.50
		Ge	eneral Charact	eristics			

(1) It shall be obtained by separating the seeds from the dried capsules of nearly ripe fruits Elettaria cardamomum(L); of family zingiberaceae;

It shall have characteristic odour and flavor of the spices;

(3) It shall be free from foreign odour or flavour including those of rancidity and mustiness;

(4) It shall be free from inorganic extraneous matter ,added colouring matter and any other harmful substances;

(5) It shall be free from dust or dirt, mould growth,insect infestation, living insects and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations:-

(a) "Light Seeds" – includes seeds brown or red in colour and immature and shriveled seeds;

(b) "Organic Extraneous matter" - includes calyx pieces, stalk bits and any other foreign matter of plant origin

(c) Insect damaged matter - The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

Note: Volatile Oil shall be determined immediately after grinding.

Schedule-XIII (See rule 4)

Grade designations and quality of Large Cardamom Capsules Grade Quality Designation Special Characteristic (per cent mass/mass) Total ashi Ash Volatile Empty Mass Moisture Inorganic **Im**mature Organic damaged Oil on insoluble on dry and in Extraneo extran-,shrivele in Dil. Hcl matter drv malform am/lit basis COUS นร on dry basis % matter matter capsules ed (v/w) basis capsule (Maximu (Maximu (Minimu (Maximu m) (Max.) m) m) (Minimu (% By m) (Max.) (Maximu m) count) m) (Max.) (Maximu m) (10) (11) (8) (9) (5)(6)(7) (2) (3)(4)(1) 11.0 6.0 1.0 1.5 0.10 10 350 0.6 0.10 1.0 Special 8.0 1.0 0.50 2.0 300 12.0 0.20 2.0 2.0 Standard 0.8 General Characteristics (12)

- (1) It shall be dried, nearly ripe to ripe wholesome fruits(capsule) of Amomum subulatum Roxb;
- (2) It shall be ovoid and more or less triangular shaped with a ribbed appearance;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour of the spices;
- (4) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness;
- (5) It shall be free from visible dirl or dust:
- (6) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;
- (7) It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations 2011 for domestic trade.

Explanations -

(a) "Empty and Malformed capsules" means

capsules which are without seeds or are scantily filled with seeds:

(b) "Immature and Shriveled and capsules" means

capsules which are not fully developed;

(c) "Inorganic extraneous matter"

includes stones, dust, earth or any other inorganic foreign matter;

(d) "Organic extraneous matter"

includes calyx, stalk and other organic matter of plant

(e) Insect damaged matter

The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

Note: The determination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.

Schedule-XIV (See rule 4)

Grade designations and quality of Large Cardamom Seeds

Grade Designati on	Quality										
		Spe	cial Characte	eristics (per	cent mass/m	ass)					
	Organic Extraneou s matter (Maximum	Light seeds/ brown/ red seeds (Maximum	Insect damaged matter (Maximum	Moisture (Maximu m)	Total ash on dry basis (Maximum	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis (Maximu m)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)	Inorganic extraneou s matter (Maximum			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
Special	0.5	2.5	0.10	11.0	70	1.5	1.5	0.3			
Standard	1.5	3.0	0.50	12.0	80	2.0	1.0	0.5			
			Gene	ral Characte	ristics						
				(0)							

- Large Cardamom Seeds shall be obtained by decorticating the dried wholesome capsules of Amomum subulatum Roxb;
- (2) It shall have characteristic taste and flavour of the spices
- (3) It shall free from foreign odour, rancidity and mustiness;
- (4) It shall be free from visible dirt or dust;
- (5) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;
- (6) It shall be free from mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations.-

- (a) "Light Seeds" includes seeds which are brown or red in color, broken, immature and shriveled;
- (b) "Organic Extraneous matter" includes calyx, stalk and skin of capsules or other organic matter of plant origin.
- (c) Insect damaged matter- The seeds internally or partially bored or damaged by pest/insect.

Note: Volatile Oil shall be determined immediately after grinding.

Schedule-XV (See ruie 4)

Grade designations and quality of Large Cardamom Seed Powder/Fragmented

Grade Designation	Quality									
	S	pecial Characte	ristics (per ce	nt mass/ <mark>mas</mark> s)						
	Moisture	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl., on dry basis	Crude fibre on dry basis	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile oil on dry basis % (v/w)				
	(Maximum)	(Maximan)	(Måximum)	(Maximum)	(Min.)	(Minimum)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)				
Special	10.0	7.0	1.5	12.0	4.0	1.5				
Standard	11.0	8.0	2.0	15.0	2.0	1.0				

General Characteristics

(8)

- It shall be obtained by grinding seeds separated from capsules of Amomum subulatum Roxb with out addition of any other substance in hygienic condition;
- It shall have characteristic taste and flavour;
- (3) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness;
- (4) It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through a 1000 micron sieve;
- (5) It shall be free from any added colouring matter, preservatives and other harmful substance;
- (6) It shall be free from lumps, insect infestation, mould growth and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Schedule-XVI (See rule 4)

Grade designations and quality of Coriander (Whole)

Organic Extraneo us matter	Grade Designati on									
Organic Extraneous us matter Inorganic extraneous us matter			Special Ci	naracteris	stics (per	cent mass	/mass)			1 1 1 - 1
(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) Special 0.25 0.10 4.0 1.0 8.0 6.0 1.0 0.2 0.10 Standard 0.75 0.20 10.0 2.0 9.0 7.0 1.5 0.1 0.50		Extraneo us matter (Maximu	Inorganic extraneous matter	Split fruits (Maxim	Damag ed, discolo ured and shrivel ed fruits (Maxim	Moistur e (Maxim	Total ash on dry basis	insolubl e in Dil. Hcl , on dry basis (Maxim	Oil on dry basis % (v/w) (Minimu	matter (Maximum)
(1) (2) (3) (4) (10 8.0 6.0 1.0 0.2 0.10 Special 0.25 0.10 4.0 1.0 8.0 6.0 1.5 0.1 0.50		(2)	(3)	(4)		(6)	(7)	(8)	(9)	
Special 0.25 0.10 10.0 2.0 9.0 7.0 1.5 0.1 0.50	 -								0.2	
							7.0	1.5	0.1	0.50
	Standaru	1_ 0.73	<u></u>			ristics				

- Umbelliferae;
- It shall have characteristic aroma and flavor of the spices;

It shall be free from mustiness, rancidity;

Insect damaged matter

- (3) It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent (4)contamination;
- It shall be free from visible dirt or dust, foreign colouring matter and any other harmful substances;
- It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations.-

(e)

includes whole or split fruits that are damaged, "Damaged, discolored, shriveled, (a) discolored or shriveled; includes stones particles of soil and sand; "Inorganic extraneous matter" (b) All organic material other than Coriander seeds and "Organic extraneous matter" (c) includes all matter of vegetable origin; Includes fruits which have been split longitudinally into "Split fruits" (d) The produce internally or partially bored or damaged

by pest/insect

The Volatile oil content shall be determined immediately after grinding. Note: (1)

Schedule-XVII (See rule 4) Grade designations and quality of Coriander Powder

Grade Designation	Quality									
	Sr	ecial Charact	eristics (perce	ent ma ss/mas	s)					
,	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (Maximum)	Crude fiber on dry basis (Maximum)	Non-volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile oil on dry basis ,% (v/w) (Minimum)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)				
Special	8.0	6.5	1.0	25.0	15.0	0.15				
Standard	9.0	7.0	1.5	28.0	12.0	0.09				
		Gene	ral Character	istics						
			/ <u>Q</u> \	·						

- (1) Conander Powder shall be obtained by grinding clean, sound, dried and mature fruits of Conandrum sativum L. of the family Umbelliferae in hygienic condition;
- (2) It shall be ground to such fineness that 98% of the product passes through a 500 micron sieve. It shall be labeled "coarse ground" when 98% of the product passes through 1000 micron sieve;
- (3) It shall have a typical aroma and flavor characteristic of the spice;
- (4) It shall be free from musty odour and rancidity;
- (5) It shall be free from added coloring matter ,starch ,bleach or preservatives ,any foreign matter and other harmful substance;
- (6) It shall be free from lumps, mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) Coriander Powder shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards end Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade

Grade designations and quality of Garbled Non-bleached Ginger (Whole)

Grade Designation			Quality					
		Spe	eciai Characte	eristics (perce	ent mass/m <u>as</u>	8)		
	Size of rhizomes; (length in mm). (Minimum)	Organic Extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatife Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special Standard	20.0 15.0	0.20 0.75	0.10 0.20	1 i .0 12.0	7.0 8.0	1.0 1.1	1.7 1.5	0.20 0.50

General Characteristics

(10)

- (1) It shall be dried wholesome rhizomes Zingiber officinale Roscoe of family Zinziberacea in pieces irregular in shape and pale brown in colour;
- (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour
- (4) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;
- (5) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;
- (6) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domastic trade.

Explanations:

(e) "Inorganic extraneous matter"

includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter.

(b) "Organic extraneous matter"

Includes exhausted or spent Ginger and all foreign

matter of plant origin.

(c) "Insect damaged" matter

The produce internally or partially bored or damaged

by pest/insect

Note: it may be marked "Garbled Non-bleached Calicut" (NGK) or "Garbled Non-bleached Cochin" (NGC) depending upon its place of origin.

Schedule- XIX

(See rule 4) Grade designations and quality of Ungarbled Non-bleached Ginger (Whole)

Grade Designation		Quality Special Characteristics (percent mass/mass)										
	Size of	Organic	pecial Chai Inorganic	Insect	Very light	Moisture	Total ash on	Calcium (as	Volatile Oil or			
	rhizom es (length	Extraneou s matter	extraneo us matter	damaged matter	pieces		dry basis	calcium oxide) on dry basis	dry basis % (v/w)			
	in mm) (Min.)	(Maximum	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(Maximu m)	(*⁴axim um)	(Maximum)	(Minimu			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)			
Special Standard	20.0 15.0	0.25 0.75	0.10 0.20	0.5 1.0	4.0 6.0	11.0 12.0	7.0 8.0	1.0 1.1	1.7 1.5			

General Characteristics

(11)

- (1) It shall be dried wholesome rhizomes of Zingiber officinale Roscoe of family problemacea in pieces, irregular in shape, pale brown in colour:
- (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour;
- (4) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste
- (5) It shall be free from any added colouring matter and any other harmful substance;
- (6) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per—buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations:

(a) "Inorganic extraneous matter"

includes dust, stones, earth or any other inorganic

foreign matter.

(b) "Organic extraneous matter"

Includes exhausted or spent Ginger and all foreign

matter of plant origin.

(c) Insect damaged matter

The produce internally or partially bored or damaged

by pest/insect

Note:(1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking "Ungarbled Non-bleached Ginger(Pieces)"

(2) It may be marked "Ungarbled Non-bleached Calicut" (NUGK) or "Ungarbled Non-bleached Cochin" (NUGC) depending upon its place of origin.

Schedule- XX (See rule 4)

Grade designations and quality of Garbled bleached Ginger (Whole)

Grade Designation			Quality				
		Special	Characteristi	cs (per cent i	mass/mass)		
	Size of rhizomes, (length in mm). (Minimum)	Organic extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum	Total ash on dry basis (Maximum)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)
(1)	` (2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	20.0	. 0.5	0.1	11.0	11.0	1.0	1.7
Standard	15.0	0.8	0.2	12.0	12.0	2.5	1.5

General Characteristics

(9)

- It shall be dried rhizomes of Zingiber officinale Roscoe, of family Zinziberacea in pieces, irregular in shape, pale brown in colour;
- (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;
- (3) It shall be lime bleached;
- (4) It shall have characteristic taste and flavor;
- (5) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;
- (6) It shall be free from any added colouring matter and any other harmful substance;
- (7) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations:

(a) "Inorganic extraneous matter"

includes dust, stones, earth or any other inorganic

(b) "Organic extraneous matter" Includes exhau

Includes exhausted or spent Ginger and all foreign

matter of plant origin.

Note: (1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking "Garbled bleached Ginger(Pieces)".

(2) It may be marked "Garbled bleached Calicut" (BGK) or "Garbled bleached Cochin" (BGC) depending upon its place of origin.

Schedule- XXI (See rule 4) Grade designations and quality of Ungarbled bleached Ginger (Whole)

Grade Designat ion	Quality										
Special Characteristics (per cent mass/mass)											
	Size of rhizom es (length in mm). (Minim um)	Organi c Extran eous matter (Maxim um)	In- Organ ic Extra neous matte r (Maxi mum)	Very light pieces (Maxim um)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximu m)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
Special Standard	20.0 15.0	0.60 0.80	0.15 0.20	4.0 6.0	11.0 12.0	10.0 12.0	1.0 2.5	1.7 1.5			

General Characteristics

(10)

- (1) It shall be died rhizomes of Zingiber officinale Roscoe of family Zinziberacea in pieces, irregular size shape and pale brown in colour;
- (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;
- (3) It shall be lime bleached;
- (4) It shall have characteristic taste and flavor;
- (5) It shall be free from musty odour rancid or bitter taste;
- (6) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;
- (7) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations:

(a) "Inorganic extraneous matter":

includes dust, stones, earth or any other inorganic

foreign matter.

(b) "Organic extraneous matter":

includes exhausted or spent Ginger and all foreign matter

of plant origin.

- Note:(1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking "Ungarbled bleached Ginger (Pieces)".
 - (2) It may be marked "Ungarbled bleached Calicut" (BUGK) or "Ungarbled bleached Cochin" (BUGC) depending upon its place of origin.

Schedule- XXII (See ruie 4)

Grade designations and quality of Ginger Powder (Unbleached)

Grade Design- ation			Quality								
Special Characteristics(per cent mass/mass)											
	Moistura	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis	Water soluble Ash on dry basis	Calcium (as calcium oxide) on dry basis	Aicohoi (90%v/w) soluble extract on dry basis	Cold water soluble extract on dry basis	Volatile Oil per cent on dry basis (v/w)			
	(Maximu m)	(Maximum)	(Maximum	(Minimum)	(Maximum)	(Minimum)	(Minimum)	(Min.)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
Special Standard	11.0 12.0	7.0 8.0	0.75 1.0	19 17	0 75 1 1	5.5 5.1	12.0 11.4	1.7 1.5			

General Characteristice

(10)

- it shall be product obteined by grinding Gingar (Whole) or pieces of Zingiber officinale Roscoe of family Zingiberaceae in hygienic condition;
- (2) it shall be grounded to such a fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour of the spices;
- (4) it shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;
- (5) It shall be free from added colouring matter and other harmful substances;
- (6) It shail be free from lumps, mould growth, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Haavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Schedule- XXIII (See rule 4)

Grade designations and quality of Ginger Powder (bleached)

Grade Designation		Quality											
Doorgale		Speci	al Characteri		t mass/mass)		Cold water	Volatile					
	Moislure	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl on dry basis	Water soluble Ash on dry basis	Calcium (as calcium oxide) on dry basis	Alcohol (90%v/w) soluble extract on dry basis	Cold water soluble extract on dry basis	Oil per cent on dry basis (v/w)					
	(Maximu m)	(Maximum)	(Maximum	(Minimum)	(Maximum)	(Minimum	(Minimum)	(Min.)					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)					
\'_		11.0	0.75	1.9	2.0	5.5	12.4	1.7					
Special Standard	11.0 12.0	12.0	1.0	1.7	2.5	5.1	11.4	1.5					

General Characteristics

(1) It shall be product obtained by grinding Ginger (Whole) or pieces of Zingiber officinale Roscoe of family Zinziberacea in hygienic condition;

- (2) It shall be grounded to such a fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve;
- (3) It shall have characteristic taste and flavour and shall not have a musty odour or a rancid or bitter taste;
- (4) It shall be free from any added colouring matter and other harmful substances;
- (5) It shall be free from mould growth and living insects and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentanious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Note: It shall be marked on the label accordingly to the powder obtained from Ginger.

Schedule-XXIV (See rule 4)

Grade designations and quality of Cumin (Whole)

Grade Designati				Quali	ty			. <u> </u>		
	<u> </u>		Special Cha	racteristics	(per cent	nass/mass)			
	Organic extraneo us matter (Maximu m)	Inorganic extraneo us matter (Maximu m)	Dis- coloured and immature seeds (Maximu m)	Moisture (Maximu m)	Total ash on dry basis (Maxim um)	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Non- volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile Oil on dry basis , percent(v/ w) (Minimum)	edible seeds other than cumin seeds (Maxim um)	Insect damag ed matter (Maxim um)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special Standard	1.0	0.5 1.0	3.0 4.0	9.0 10 0	8.0 9.5	1.0 2.5	16.0 15.0	2.5 1.5	Nil Nil	0.20 0.50
	J		(General Cha	racteristics		I			

(1) It shall be dried wholesome mature seeds of Cuminum cyminum L. of family Apiaceae;

(2) Its flavour shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity;

(3) It shall be free any from any added colouring matter any other harmful substances;

(4) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations .-

- (a) Discoloured and immature seeds"- includes broken, dis-coloured, shriveled and immature fruits.
- (b) "Inorganic extraneous matter" includes stones, particles of soil, sand etc.
- (c) "Organic extraneous matter" includes all seeds other than Cumin fruits and all matter of vegetable origin;
- (d) Insect damaged matter The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

Note: The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding.

Schedule-XXV (See rule 4)

Grade designations and quality of Cumin Powder

Grade Designation			uality		
	Specia	I Characteristics	s (per cent mass	mass)	<u> </u>
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile oil on dry basis percent(v/w)
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special Slandard	9.0	8.0 9.5	1.0 1.5	16.0 15.0	1.5 1.3
		General Ch	aracteristics	·	
		(7)		
(1) (2) (3)	Cumin Powder sh Cuminum cyminum It shall be ground t sieve; Its shall be charac rancidity;	 _of family Apia such a finenes: 	ceae; s that it shall pess	s completely thro	ough 1000 micron
(4)	It shall be free from harmful substances		matter, preservat	ives, foreign ma	tter and any othe
(5) (6)	Peshcide ir sidue	nd rodent contain the restrictions in naturally occurr to as specified b	nination; regard to Aflato ing toxic substan v the Codex Alin	oxin, Heavy Met ces, Microbial Id nentarious Comr	al, Insecticide of oad or other food mission or as pe
	buyers requireme (Contaminants, To Standards (Food domestic trade.	xins and Residu	es) Regulations,	, 2011 and the	Food Safety and

Schedule-XXVI (See rule 4)

Grade designations and quality of Cumin Black (Kalonji) whole

Grade Designa tion	Quality									
ElO11			Special Cha	racteristics (per cent ma:	ss/mass)			T	 -,
	Organic extrane ous matter	Inorganic extraneous matter	Discolour ed, and immature seeds	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl., on dry basis	Non- volatile ether extract on dry basis	Volatile Oil on dry basis , percent(v /w)	Edible seeds other than cumin Bleck	Insect damage d matter
	(Maxim um)	(Maximum)	(Maximu m)	(Maximum)	(Maximum	(Maxim	(Minim	(Min.)	(Maxim um)	(Maxim um)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special Standar	0.25	0.10 o.25	3.0 5.0	9.0 10.0	6.0 8 0	1.0 1.5	13.0 12.0	1.5 1.0	1.0 2.0	0.20
<u>d</u>	l	<u> </u>	٠	General Cha	racteristics					

(1) It shall be dried wholesome mature seeds of Nigella saliva L.

(2) Its flavour shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity,

(3) It shall be free from added colouring matter any other harmful substances;

(4) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;

(5) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Explanations .-

(a) Discoloured and immature seeds"- includes broken, discoloured, shriveled and immature fruits.

"Inorganic extraneous matter" – includes stones, particles of soil, sand etc.
"Organic extraneous matter" – includes all seeds other than Cumin Black fruits and all matter of (c)

(d) Insect damaged matter. The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding. Note:

Schedule-XXVII (See rule 4)

Grade designations and quality of Cumin Black (kalonji) Powder

Grade Designation	Quality								
	Spe	cial Characteristi	cs (per cent mass	/mass)					
	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hct , on dry basis (Maximum)	Non-volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile oil on dry basis percent(v/w) (Minimum)				
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)				
Special	8.0	6.0	1.0	14.0	12				
Standard	g.o	7.0	1.5	12.0	1				
Standard	9.0		1.5 haracteristics	12.0	09				

- (1) Cumin Black Powder shall be obtained by grinding dried, sound and mature seeds of Nigella sativa L;
 (2) It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through 800 micron sieve;
- (3) Its shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity;
- (4) It shall be free from added colouring matter, preservatives , foreign matter and any other harmful substances;
- (5) It shall be free from lumps , mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
- (6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Schedule-XXVIII (See rule 4)

Grade Designation				and quality of I Quality				
		Sp	ecial Charac	teristics (per	селt mass/m	ass)	. .	
	Organic extraneou	Inorganic extraneou	Defective	ve seeds	Moisture	Volatile Oil per cent	Crude fibre on dry basis	Insect damaged
	s matter	s matter	Broken damaged seeds	Immature, shriveled, discoloured, blackened seeds	eled, loured, ened	on dry basis (v/w)	on dry	
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)	(Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	1.0	0.10	1.0	1.0	10.0	1.75	11.0	0.20
Standard	1.5	0.40	2.0	3.0	12.0	1.0	15.0	0.50
Total	Ash	Edible						
Ash on dry	insoluble	seeds						
basis	in Dil. Hcl,	other than		-				
	on dry	Fennel						
(Maximum)	basis		,					
	(Maximum							
)							
(10)	(11)	(12)						
8.0	1.0	Nil						
10.0	2.0	Nil						

General Characteristics

(13)

- $\overline{(1)}$ Fennel seeds shall be wholesome dried fruits of Foeniculum vulgare P Miller.var. Vulare. of family Umbelliferae.
- It shall have a characteristic odour and a pleasant aromatic flavour characteristic of the Fennel;
- (3) It shall be free from mustiness ,rancidity and other foreign flavour;
 - It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance:
- (4)It shall be free from dirt and dust, mould growth, insect infestation , living and dead insects, insect fragments and rodent contamination:
- It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally (6)occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations; 2011 for domestic trade.

Explanations:

- Defective seeds; means;
 - (a) "Broken damaged seeds" seeds which are broken or damaged;
 - (b) "Immature, shriveled, discoloured and blackened seeds" seeds which have not developed properly or which have been discoloured or blackened;
- "In-organic extraneous matter" includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter; (2)
- "Organic extraneous matter" includes straw or chalf, stalks, stems, seeds from other plants and any (3)other organic foreign matter.
- "Insect damaged matter"- The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect (4)

Note: The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding.

Schedule-XXIX (See rule 4)

Grade designations and quality of Fennel Powder

Grade Designation		Quality		· · · · ·	
	Spec	ial Characteristic	s (per cent mass/	mass)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (Maximum)	Volatile oil on dry basis per cent (v/w) (Minimum)	Crude fibre on dry basis
(1)	(2)	——————————————————————————————————————	·+·····	(F)	(Maximum)
Special	10.0	$+\frac{(3)}{3}$	(4)	(5)	(6)
Standard	12.0	8.0 9.0	1.5 20	1.2 1.0	11.0 15.0

General Characteristics

(7)

- Fennel powder shall be obtained by grinding ripe fruit seeds of dried Foeniculum vulgare P. Miller of family Umbelliferae;
- It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through a 800 micron sieve;
- (3) It shall have aromatic flavour, characteristic of the spices;
- (4) It shall be free from mustiness rancidity and off flavour;
- (5) It shall be free from added colouring matter, other foreign matter and any other harmful substances;
- (6) It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and
- (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

Schedule-XXX (See rule 4) Grade designations and quality of Fenugreek (Whole)

Grade Designati on	Quality									
<u> </u>	L		Specia	al Characteris	tics (per cen	t mass/mass)				
	Organic extraneo us matter (Maximu m)	Inorganic extraneo us matter, (Maximu m)	Damage d and insect bored seeds (Maximu m)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (Maximum)	Cold water soluble extract on dry basis (Minimum)	Crude fibre on dry basis (Maximum)	Edible Seeds other than Fenugree k (Maximu m)	Moisture (Maximu m)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	. (6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
Special Standard	0.5	0.2 0.4	0.5 1.0	4.0 5.0	0.5 1.5	35.0 30.0	15.0 18.0	1.0 2.0	9.0 10.0	
(1)	-					Trigone lla foe nun			ceae;	
(2)	It shall ha	ve cha racte	ristic flavour a	and it shali be	free from mus	tiness, any off-flav	ours and ranc	idity;		
(3)	It shall be	free from a	ny added col	louring matter	and any other	harmful substance	e;			
(4)	It shall be free from dirt or dust ,mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;									
(5)	toxic sub Commiss Toxins ar	ostances, M ion or as pe nd Residues	icrobial load r buyers re) Regulation	l or other for quirements for	od safety red Export purpo	etal, Insecticide or quirements as sp ises and the Food ety and Standards	ecified by the Safety and St	e Codex Al andards (Co	imentariou ntaminants	

Explanations:

(b)

(a) "Damaged and insect bored seeds"

seeds"
"Inorganic extraneous matter"

Includes all seeds which are damaged or which have been bored or attacked by weevils or other insects; Includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter;

(c) "Organic extraneous matter"

includes straw or chaff, stalks, stems, seeds other Fenugreek and any other organic foreign matter.

Schedule-XXXI (See rule 4) Grade designations and quality of Fenugreek Powder

Grade Designation	Quality									
Special Charactenstics (per cent mass/mass)										
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil Hcl , on dry basis	Crude fibre, оп dry basis	Cold water soluble extract on dry basis					
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)					
Special	9.0	4.0	1.0	150	35.0					
Standard	10.0	5.0	1.5	18.0	30.0					

domestic trade.

	General Characteristics
	(7)
(1)	Fenugreek Powder shall be obtained by grinding dried and ripened seeds of <i>Trigonella foenur</i> graecum L of family Fabaceae;
(2)	It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through a 1000 micron sieve;
(3)	It shall have characteristic aromatic flavor of spices and it shall be free from off-flavour, mustines and rancidity;
(4)	it shall be free from added colouring matter or any other harmful substance;
(5)	It shall be free from lumps, mould growth, insect infestation, living and dead insects, inse fragments and rodent contamination;
(6)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residu naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specific by the Codex Alimentarious Commission or as per buyers requirements for Export purposes are the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for

Schedule-XXXII (See rule 4)

Grade designations and quality of Celery Seeds

Grade		Oracle design	inanons and qua	ality of Celery Se	eas	<u></u>
Designation			c	Quality		
		Special Char	acteristics (pe	cent mass/mas	is)	
	Organic extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total Ash on dry basis, (max.)	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis (max.)	Volatile oi content, (v/w) on dry basis (min.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Special Standard	0. 4 1.0	0.1 0.5	9.0 10.0	10.0 12.0	2.0	2.0
		Ge	eneral Characte		0.0	1.5
·			(8)			
(1) (2) (3)	It shall be of It shall be fre fragments an	uniform color and ee from visible dir id rodent contamir	have character t or dust , moul nation;	istic of the spice ds, insect infest	ation, living and dea	
(5)		e from any added			e from mustiness:	rancidity and off
(6)	by the Codex the Food Safe	curring toxic substict Alimentarious Co ety and Standards and Standards (F	ances, Microbia ommission or as o(Contaminants	l load or other for per buyers re Toxins and Re	etal, Insecticide or Food safety requirements for Exposidues) Regulations and Additives) Regu	ents as specified ort purposes and

Explanations.

(a) "Inorganic extraneous matter"

includes stones, particles of soil, sand etc.

(b) "Organic extraneous matter"

includes all seeds other than Celery seeds and all matter of vegetable origin.

[F. No. 18011/2/2012-M, II]

RAJENDRA KUMAR TIWARI, Jt. Secy. (Marketing)